

INTERVENTION DE VALERIE JACOB

20 OCTOBRE 2006
AU CDDP DE LA HAUTE-ARNE

LA TABLE AU MOYEN-ÂGE

NB : cette intervention a été accompagnée d'une présentation iconographique disponible et consultable sur : <http://expositions.bnf.fr/gastro/>

L'Histoire, de l'Antiquité à nos jours, a véhiculé une image particulière et précise du repas. Partager un repas semble trouver sa représentation dans toutes les cultures et à toutes les époques.

Ainsi, la représentation contemporaine du repas nous renvoie souvent la description d'un moment fort de la vie quotidienne en prise avec un contexte déterminant. Moment de convivialité répondant à une organisation ritualisée, renvoyant à des faits et gestes précis, le repas peut-être partagé ou pris seul, servi dans un lieu déterminé et à un moment défini de la journée, organisé et codifié, rapide ou interminable, raffiné ou léger, mais toujours justifié...

La période moyenâgeuse semble, pour le plus grand nombre, être une exception. Le Moyen-Âge arriéré et barbare, peu discipliné et éduqué reste la représentation encore la plus partagée aujourd'hui par le plus grand nombre des contemporains. La définition du repas n'y échappe pas. Il apparaît traditionnellement frustré, tourmenté comme la dimension politique du moment. On suppose que les règles sont absentes, les mets peu fins et peu raffinés. L'imagerie populaire d'ailleurs, véhiculée par certaines productions livresques ou filmées renforce cette idée.

Pourtant les études sur la période montrent combien la vie est réglée par des centaines d'ordonnances et prescriptions, entre autres les mœurs de la table. Les convenances existent, certes grossièrement ostentatoires, elles sont le reflet du contexte et d'une volonté d'affirmation d'un pouvoir à consolider et renforcer.

La cuisine est déjà un enjeu social de respectabilité et un instrument de prestige. Mais la gastronomie n'est pas accessible à tous.

LA TABLE, LIEU DE SOCIABILITÉ

Les cadres

Les repas médiévaux sont tributaires du rythme des saisons. La fin du printemps, l'été et l'automne sont des périodes de grande abondance. L'hiver est marqué par une grande frugalité dont la monotonie est rompue par des festins. Donner un festin en cette période est la preuve d'une grande richesse.

Le repas médiéval est complètement lié au calendrier liturgique qui distingue jours gras et maigres et où la consommation de viande est interdite. Systématiquement pendant tout le Moyen-Âge, l'Église a imposé le jeûne et interdit les relations sexuelles pendant les jours maigres. Cela représente environ 180 jours de jeûne par an mais cet interdit a quelques variantes locales et des dispenses : pour les jeunes fidèles, les malades et les femmes enceintes.

Le vin, boisson sacrée, médiateur entre les mortels et le ciel, et vecteur de communication entre les vivants, occupe une place primordiale qui explique l'importance de l'office qui en est chargé. Il n'est jamais bu pur mais coupé avec de l'eau : l'échanson ajoute de l'eau au vin : il « *l'attrempait au goût du prince et à sa complexion* ». Cette opération est souvent supervisée par le médecin du prince.

En principe on mange deux fois par jour. Les repas les plus importants sont le dîner et le souper. Le repas le plus copieux a lieu vers 7h du matin, il y a une collation légère prise vers 10h. Le repas principal est le dîner vers 13h et souper soit vers 17h ou vers 20h.







Au Moyen-Âge, il n'y a pas de pièce spécifique, le plus souvent on mange dans les chambres. Mais chez les gens de condition inférieure on mange tous ensemble, hommes, femmes enfants, autour de la même table dans la salle commune. Certaines chroniques parlent de repas pris dans les rues ; Ainsi, Gilles de Bouvier dans ses chroniques du roi Charles VII, rapporte qu'en 1449 à l'arrivée du roi de France à Rouen, « *des tables furent mises parmi les rues* ».

En général la salle d'apparat est utilisée pour les festins sinon les repas sont pris en chambre. Le sol est recouvert de fleurs et d'herbes odorantes.

Il existe des récits de repas de chasse pris en plein air ; dans ce cas, le noble mange à table et ses accompagnateurs assis par terre autour d'une nappe.

On dispose d'exemples de repas dans les étuves, de repas en galeries ouvertes, au jardin, dans la cour.

Au mariage du duc de Bourgogne avec Marguerite d'York en 1468, les convives sont répartis selon leur rang social et leur sexe :

-  le duc mange seul comme à son habitude dans sa sallette près de la chapelle
-  les femmes sont dans une salle préparée pour la noce
-  les seigneurs d'Angleterre dans une autre salle
-  les prélats et gens d'église prennent leurs repas ensemble
-  le chambellan est placé dans une salle sur cour
-  la salle du bas est réservée aux anglais et aux archers » »

le personnel mange évidemment à plat

Les tables sont de deux sortes principales : celles constituées d'un plateau posé sur des tréteaux mobiles et celles avec des pieds fixes auxquels sont attachés des bancs. Elles sont assez longues et étroites mais quand un repas exceptionnel est prévu, il arrive que des plateaux plus larges soient installés pour que la décoration puisse y être placée. Jean de Troyes, dans sa chronique scandaleuse, raconte qu'en 1467 pour l'entrée solennelle de Charlotte de Savoie « *des feux furent allumés dans les rues de Paris et aussi des tables rondes installées* ».

Même anecdote pour la naissance de Charles VIII au château d'Amboise : on rapporte que des festins publics ont eu lieu sur des tables rondes. Celles-ci sont un moyen de prévenir les contestations et les disputes au sujet de l'assignation des places de chacun.

La plupart du temps les gens ne sont assis que d'un seul coté de la table : ainsi le service est plus facile et la visibilité meilleure pour les spectateurs. Les tables d'honneur sont surélevées sur une estrade à laquelle on accède parfois, comme au mariage du duc de Bourgogne en 1468, par des escaliers. Elle est placée sous un dais aussi appelé « *riche ciel* ». Derrière la table, sur toute sa longueur, est installé un dossier fait de tapis et de riches draps. La seule exception à la mobilité des tables est, comme le rapporte Froissart à propos d'un banquet donné par Charles V, « *la grant table de marbre qui continuellement est au palais et point ne se bouge* »

La place à la table joue un rôle important de discrimination sociale et c'est pourquoi les chroniqueurs s'y attardent précisément et longuement en donnant toujours l'ordonnance.

La vaisselle est exposée sur des dressoirs appelés aussi « *buffets* » à la cour de Bourgogne. L'étiquette fixe le nombre de pièces que l'on doit exposer : plus la place dans la hiérarchie sociale est importante, plus le nombre de pièces est important. Les membres du haut clergé font aussi usage de dressoirs. Mariel de Paris dans ses « *Vigiles de Charles VIII* » s'interroge : « *Quelle sorte de vaisselle ont les évêques ? Ils ont de beaux et grands dressoirs d'or et d'argent, des pots, des flacons.... Et les pauvres ? Ils ont des tranchoirs de pain qui demeurent sur la table !* »

Ces dressoirs font l'objet de jalousie et de convoitise, ainsi Christine De Pisan signale que parfois il a fallu dresser des barricades pour en empêcher l'accès. Sur les tables figurent des couteaux et des salières mais pas de fourchette. Les mets solides sont mangés avec les doigts.

Jusqu'au milieu du XVI^{ème} siècle, il n'y a souvent qu'un seul verre sur la table. On compte 2 convives par verre, il faut le vider entièrement avant de le passer à son voisin, le prendre avec 3 doigts, le lever d'une seule main, et le vider d'un trait.

Le service du vin est très réglementé et constitue le plus important état.

Le linge est connu grâce aux comptabilités des maisons princières. A la cour de Bourgogne, la gestion du linge constitue un office à part entière. La lingerie, est placée sous la direction d'un officier ou d'un serviteur de confiance appelé « *garde-nappe* ». L'emploi de la nappe est si courant dans les repas que l'expression « *mettre la nappe et enlever ou lever la nappe* » est synonyme de mettre ou lever la table et désigne le début et la fin du repas.

Du XII^{ème} siècle au XV^{ème} siècle la nappe porte le nom de « *doublier* » car, étant très large on la plie en double. En plus de la nappe dont la table est recouverte, on employe jusqu'à la fin du XIV^{ème}, une nappe supplémentaire, très longue et étroite placée en bordure de la table qui permet de s'essuyer la bouche : c'est une « *longière* ».

La serviette a un rôle important à la cour de Bourgogne : Olivier De La Marche nous apprend que c'est un honneur de présenter la serviette au Prince.


Les acteurs


Le personnel de maison a un rôle primordial, mesurable par les écrits de Olivier.De La Marche. En 1473, le duc Philippe Le Hardi a six médecins qui veillent sur sa santé dont certains sont dévolus uniquement aux repas. Placés derrière le Prince, ils goûtent, évaluent, conseillent, surveillent.


Outre les médecins, il existe plusieurs ordres ou états.


Dans chaque ordre existe une hiérarchie des postes occupés. Le responsable de chaque ordre est un officier qui a sous sa responsabilité plusieurs aides, des valets, des clercs. La présence de personnel religieux s'explique par la relation de la nourriture et du sacré. Chaque plat ou boisson devant être béni avant d'être consommé.

D'après Taillevent, responsable des cuisines de Charles VII en 1385, il y a 4 états :

 **La panneterie** : ordre le plus important car c'est à lui que revient l'honneur du Saint Sacrement de l'autel dont le pain est la sainte chose. Au sein de la panneterie, plusieurs pannetiers, le 1^{er} valet tranchant et les autres , au nombre de 5, des clercs, des sommeliers, des aides, des valets de nappes, un oublieur (fabricant d'oublies : gâteaux en forme d'hostie cuits entre 2 fers), un lavandier (laveur de nappes)

 **L'échansonnerie** : partie affectée à la gestion des boissons, 1^{er} échanson et les autres, clercs, sommeliers, barriliers, des aides

 **La cuisine** : des cuisiniers, écuyers, 1^{er} queux, des queux, des clercs, des aides, des potagers, des sauciers...

 **La fruiterie** : 1^{er} fruitier, les autres, des clercs, des sommeliers, un garde-fruits et des chauffe-cire qui sont responsables des opérations liées à la conservation des fruits.






Dans les maisons bourgeoises, le travail s'effectue différemment. Dans le « mesnager de Paris », écrit aux alentours de 1393 (auteur anonyme), les serviteurs sont de 3 manières : certains à la tâche en fonction des besoins, d'autres à temps partiel de façon régulière, les autres sont « serviteurs domestiques », à l'année et logés.

Ces postes sont très convoités car les serviteurs en plus de leurs gages sont nourris.

Ce personnel est très important en nombre : lorsque Charles V a laissé les comptes de sa maison à son fils, Charles VI, il est fait état de 156 personnes uniquement affectées à la cuisine.

Tous goûtent les mets princiers.

Ainsi, lors des noces du Duc de Bourgogne, il est fait état de :


-  300 personnes en cuisine
 -  80 personnes en saulcerie
 -  60 personnes en échansonnerie
 -  60 personnes en panneterie
 -  15 personnes en épicerie
- Soit 515 personnes en tout !


Le rituel de table


Les assiettes n'existent pas, les soupes, sauces et autres mets liquides sont servis dans des écuelles qui sont partagées par deux personnes. D'ailleurs on compte parfois le nombre de convives en nombre d'écuelles.

Les viandes ou mets secs ou peu humides sont servis sur une plaque de bois ou de métal ordinairement ronde appelée « tranchoir ou tailloir ». Sur ces plaques, on dispose des tranches de pain le plus souvent rassis, destinées à absorber les jus : « le pain tranchoir ». D'après Olivier de la Marche, ils sont réalisés en pain bis, très ordinaire. Il y a autant de tranchoirs que de convives. Dans le « mesnager de Paris », on nous dit que, pour les festins c'est un pain rassis de deux jours alors que pour les repas ordinaires on utilise un pain de quatre jours. Ces tranchoirs ne sont jamais mangés par les convives mais recueillis dans la corbeille à aumônes pour être distribués aux pauvres. Ainsi Martial d'Auvergne constate : « *Eh ! Qu'ont les pauvres ? Ils ont les tranchoières qui demeurent du pain dessus la table.* »

On a longtemps pensé que le repas médiéval est une accumulation de plats posés sur la table sans règle. Mais en travaillant sur les chroniques principalement, on s'aperçoit que c'est une erreur car il existe des manières de servir bien particulières. On peut d'emblée observer des différences entre Anglais et Français : chez les premiers, les festins des XIV^{ème} siècle et XV^{ème} siècle sont toujours composés de deux ou trois services, sortes de repas identiques et accolés les uns aux autres. En France, au contraire, apparaît le service dit « à la française » où les « services », ou « mets » ou « assiettes » ont chacun une fonction différente et présentent des plats différents du précédent.


 **La 1^{ère} assiette** est à la fois une sorte d'apéritif servie avec de l'hypocras blanc et des toasts trempés et aussi une sorte d'entrée faite de pâtés, saucisses et autres sortes de charcuterie.


 **La 2^{ème} assiette** est plutôt réservée aux grosses chairs et « potages », c'est à dire des viandes et des poissons en sauce.

 **La 3^{ème} assiette** est servie de rôtis, c'est à dire des petits gibiers et de la volaille rôtie.


Puis viennent deux ou trois assiettes supplémentaires composées surtout d'oiseaux.

La dégustation de ces mets s'accompagne d'un rituel précis.

 Le début du repas est annoncé par une sonnerie de cor : le « corner-l'eau » qui signale le moment de se laver les mains.

 Une fois le lavage effectué, chaque convive se place à l'endroit qui lui est assigné selon son rang ou sa valeur.

 Puis vient le bénédicité qui précède l'arrivée des premiers plats

 On procède alors à « l'essai ». Avant d'être dégusté, chaque plat doit être goûté à la fois par mesure de sécurité (crainte du poison) et par souci de l'adapter au goût du prince, comme pour le vin. C'est pour cette raison que plats et gobelets arrivent couverts de la cuisine

- ❖ Cette peur du poison se retrouve dans l'épreuve qui consiste non pas à goûter les aliments ou les boissons, mais à les toucher à l'aide d'un talisman supposé déceler la moindre trace de poison : la corne de licorne, en réalité fragment de dent de rhinocéros ou la langue de serpent, en réalité fragment de dent de requin. Cette dernière est spécialement réservée à l'épreuve du sel et reste attachée à la salière par une chaînette.
- ❖ Entre chaque assiette ou mets est présenté un entremets simple qui se différencie de l'entremets spectacle donné lors des grands banquets.
- ❖ La desserte à base de compotes et de fruits arrive vers la fin du repas avant l'issue où est servi l'hypocras rouge accompagné d'oublies, sortes de fines gaufres roulées.
- ❖ On récite alors les grâces, les mains sont à nouveau lavées et les tables desservies et démontées.
- ❖ On propose alors aux convives le « boute-hors » composé de vin et d'épices que l'on peut comparer à nos digestifs, café et pousse-café (les eaux de vie étaient déjà bien connues au XIII^{ème} siècle sous les noms d'eaux d'or ou eaux de vin ou eaux ardentes ou éternelles.)
- ❖ A la cour de Bourgogne existe une coutume particulière consistant à servir les épices dans un drageoir : la présentation du drageoir est un honneur qui ne revient qu'à un personnage distingué. Ainsi le 1^{er} chambellan le passe au convive le plus considérable qui l'offre ensuite au Duc.

Exemple de souper :

Souper de char :

1^{ère} assiette : Chapon aux herbes - des pois et des soupes au vin

2^{ème} assiette : Le rôti le meilleur qu'on peut avoir, en gelée avec de la crème bien sucrée

3^{ème} assiette : Des pâtés de chapons avec une sauce froide à la sauge, épaule de mouton farcie, queue de sanglier et écrevisses

Exemple de Dîner

Dîner de poissons pour Carême

1^{ère} assiette : Des pommes cuites, des grosses figues de Provence rôties avec des feuilles de laurier par-dessus, cresson au vinaigre, pois, anguilles salées, harengs blancs, friture de mer et d'eau douce

2^{ème} assiette : Des carpes, des soles, des rougets, des saumons, des anguilles

A l'issue : des figues, du raisin, de l'hypocras et mestriers (gaufres)

DE LA DÉMESURE À LA TEMPÉRANCE

🍷 *La dimension festive et politique du festin*

Le repas médiéval n'est pas seulement alimentaire car s'y ajoute en permanence une dimension festive. Les repas sont ponctués de la présentation d'entremets où l'oeil et l'ouïe sont sollicités : on présente des entremets culinaires comme une tête de sanglier recouverte de gelée verte et surmontée d'un drapeau ou d'un blason. Des musiciens sont toujours présents, des danses ont lieu dès que les tables sont levées, des poètes récitent leurs vers qui valorisent les oeuvres de l'hôte, les batailles qu'il a pu gagner ... Il y a des ménestrels et des tournois où des joutes sont organisées...

En théorie, le festin médiéval est un condensé d'amour, de divertissements et d'amitié mais en réalité, tout ne correspond pas à cet idéal.

En effet, un festin ou repas de cérémonie est une représentation visible des liens de pouvoir et de dépendance, voire d'obligation, entre l'hôte et ses invités. La prodigalité à table est un signe de richesse et de pouvoir ; être aimable et hospitalier n'est que la face visible des repas.

Dupin, dans son livre sur la courtoisie au Moyen-Âge, note que « *toutes les qualités courtoises d'accueil et d'hospitalité, de loyauté et de fidélité existent en elles mêmes mais il s'y mêle aussi un souci (...) de réputation et de gloire (...) et un désir très vif de bonne renommée.* »

Le repas de fête affirme avec ostentation la hiérarchie sociale car le banquet traduit à la fois des rites et des organisations politico sociales. C'est pour cela que les ambassadeurs des pays voisins, amis ou non, regardent de très près les fêtes qui sont données par les grands.

Ainsi, le Banquet du Faisan donné par le duc de Bourgogne à Lille en 1454, constitue un exemple de démesure dans la compétition entre la Maison de France et celle de Bourgogne : 48 plats sont servis et on ignore le nombre de services offerts. Dans cette course à l'ostentation, il y a le rôle primordial qu'occupe l'entremets-spectacle qui mobilise forces humaines, dépenses énormes, imagination débordante. Cet entremets est conçu pour éblouir les invités et honorer les convives les plus illustres. Il peut s'agir d'intermèdes musicaux pendant lesquels 28 musiciens sont cachés dans un immense pâté ou de pièces de théâtre élaborées dont les décors sont montés sur table et sur tout l'espace alentour avec profusion de scènes peintes et sculptées, de décors végétaux, d'animaux lançant des flammes ou chantant ... Bien entendu, ces entremets ne sont pas destinés à être consommés même s'il s'agit d'animaux cuits qui ont l'air vivants.

Au mariage du duc de Bourgogne, Charles le Téméraire et de Marguerite d'York en 1468, il y eut neuf jours de festivités :

🍷 Au 3^{ème} banquet pour l'entremets : tous les plats sont couverts de grandes tentes de soie richement peintes et étoffées d'or et d'argent et les pâtés sont couverts de pavillons.

🍷 Le dimanche : sur la haute table, 6 navires et sur chaque plat de viande 16 pièces différentes. Entre chaque navire, une tour et sur les 2 longues tables 12 navires et 12 tours pour chacune d'elles.

✚ Le dernier jour, le banquet est à son paroxysme : sur les tables il y a 30 plats faits de manière de jardins.

✚ *Vers l'émergence d'une civilisation des moeurs*

■ **La « *Gula curiale* » ou les débordements de la cour**

Vincent Cassy a travaillé sur les excès et débordements scandaleux des banquets auxquels a participé le roi Charles VII vers les années 1400. On connaît ceux-ci par les chroniqueurs qui ne se sont pas privés pour dénoncer l'ingestion hors du commun accompagnés d'enflamment des sens qui débouchent sur la luxure. Au Moyen Âge, elle est désignée par le terme de *Gula* : l'un des 7 péchés capitaux. En 1389, lors d'une grande fête de chevalerie organisée à Saint-Denis, les banquets se sont terminés au bout de 4 jours en beuverie et orgie.

Philippe de Mézières le précepteur du roi dans sa jeunesse, rapporte dans « *le Songe du vieil pèlerin* » les comportements du roi non conformes à la morale, qui passe 6 heures par jour à table avec 140 invités sans personne à honorer.

Eustache Deschamps qui participe aux repas royaux a laissé une centaine de poèmes dans lesquels il décrit tous les aspects condamnables de cette société curiale dépravée.

Tout cela est d'autant plus sujet à critique que des rois comme Saint Louis s'impose un mode de vie monacal en respect des règles de la vie chrétienne. Pour lui l'alimentation est le moyen de réaliser son salut à travers un comportement rempli d'humilité et une pratique quotidienne de la charité alimentaire. Charles V lui aussi dîne sobrement, soupe à peine et seul, semble-t-il ?

■ **L'émergence des bonnes manières**

Elles se précisent au milieu du Moyen Âge, à la cour et en ville et servent à fixer culturellement les privilèges et à les définir par le contenu et par la forme. Les manières se définissent alors comme un refus du « *vilain* » c'est-à-dire du comportement paysan et comme un retour aux valeurs chrétiennes et courtoises. La table fonctionne en cela comme une caisse de résonance très efficace. Les appareils conviviaux tels que nous les avons évoqués avant servent de signe distinctif.

Cette évolution prend une dimension sociale et non pas individuelle, car chaque groupe social a sa manière de se tenir à table et ses mets particuliers.

La nourriture et la table sont les instruments de l'affirmation de l'ordre établi.

L'histoire des règles de savoir-être ou savoir-vivre à table rejoint l'éthique et l'étiquette, car elle met en oeuvre les valeurs morales donc intérieures et l'aspect formel codifié donc l'extérieur des rapports entre les êtres humains.

En fait, le jeu de mots n'est qu'apparent car éthique et étiquette sont en permanence présents en même temps.

Le comportement à table relève d'une double préoccupation. Il s'agit de parvenir par l'éducation puis par un travail permanent sur soi-même, à contrôler sa gestuelle et son esprit tout en s'adaptant aux circonstances.

Petit à petit, la littérature courtoise met en avant les valeurs d'hospitalité et de générosité et insiste aussi sur la nécessité du beau et de la qualité.

Plus tard apparaissent des textes normatifs sur les bonnes manières qui rencontrent un grand succès.

Erasmus dans son ouvrage « *La Civilité Puérile* » s'insurge contre les mœurs dépravées des cours et il recommande même de prendre le contre pied de ce qui se pratique chez les grands : « *les courtisans délicats qui croient que tout ce qu'ils font est admirable, se le permettent. N'y fais pas attention et ne les imite pas* » et aussi : « *...une délicatesse qu'il faut abandonner à certains courtisans* ».

Il pense que les règles de civilité doivent être inculquées aux enfants en priorité.

Le fil conducteur de cette évolution est l'abandon de la promiscuité et de l'exhibition.

Quelle promiscuité ?

✿ celle des ustensiles : à part le couteau objet personnel, tous les ustensiles de table sont partagés.

✿ celle des espaces : les espaces sont polyvalents et il n'y a pas de frontière marquée entre la sphère publique et la sphère privée.

✿ celle des tables

Quelle exhibition ?

✿ Il va s'agir de retenir son comportement, de commencer à ressentir une certaine sensibilité aux besoins d'autrui, de savoir porter son attention aux besoins des autres (manger autant que l'hôte, dissimuler ses malaises ou douleurs, offrir les meilleures bouchées aux autres, ne pas se dandiner sur son banc, se tenir droit dans un équilibre stable...)

✿ Il faut arriver à une maîtrise de la parole et de l'expression :

La gaieté est de mise à table et il faut chasser les idées chagrines. Le bénédicité doit être dit avec recueillement et concentration. On n'écarquille pas les yeux dans toutes les directions en buvant et on n'observe pas ce que chacun mange ou ce qui se passe aux autres tables.

On ne médite pas sur autrui.

On sourit discrètement aux plaisanteries mais pas aux obscénités. Le silence est l'ornement des femmes et plus encore celui des enfants

C'est folie de répondre avant d'avoir tout entendu.

Si quelqu'un commet une maladresse, il est mieux de ne pas le remarquer que d'en rire.

✿ Les contenance de table donnent aussi des indications sur la façon de manger et de boire en réaction à la gourmandise et à la glotonnerie, Erasme prône la modération : on ne doit pas se priver de tout mais il ne faut pas se « bourrer immodérément de victuailles » ou dévorer comme si on allait être jeté en prison!

On ne ramène pas du fond de la gorge des aliments à demi mâchés pour les remettre dans le plat !

C'est pourquoi, il est judicieux d'apprendre la tempérance de bonne heure et manger souvent par petites quantités.

Boire ou manger la bouche pleine est incivil. On ne ronge pas les os comme un chien.

On ne lèche pas les restes dans le plat ce serait se prendre pour un chat !

Il est bon de couper de petits bouts de viande et de prendre le temps de les mâcher.

✿ Quant aux boissons, Erasme ne manque pas non plus de conseils.

Le verre à boire se place à droite du côté du couteau bien propre.

Commencer le repas en buvant du vin est le fait d'ivrogne et en plus c'est mauvais pour la santé.

Il convient à la jeunesse de ne boire que de l'eau et pas trop. La passion du vin provoque : dents noires, joues pendantes, yeux chassieux, engourdissement de l'intelligence, vieillesse prématuré. Avis aux amateurs ! Avant de boire s'essuyer la bouche surtout si tout le monde boit dans la même coupe.

Si quelqu'un boit à ta santé salue-le gracieusement mais fais semblant de boire.

Ainsi petit à petit, des critères de propreté prennent le dessus.

Tout le Moyen-Âge repose sur les anciens critères d'hygiène. En bref, on s'en tient à ce qui se voit, c'est-à-dire aux mains et au visage ! Ce qui importe c'est l'apparence. Il y a donc une dimension plus morale qu'hygiéniste. Mais des conseils en matière de propreté apparaissent comme par exemple, ne pas caresser les chats ou les chiens qui sont représentés à côté des tables, sous les tables et sur les tables !

On recommande aussi de ne pas tousser et de ne pas éternuer car des gouttes de salive risquent d'éclabousser table, mets et convives ! Il est grossier de tousser, cracher, renifler

Il est peu convenable d'offrir à un autre un morceau dont on a déjà mangé une partie.

Lécher ses doigts gras ou les essuyer sur ses habits est inconvenant. Après s'être lavé les mains, il faut nettoyer ses ongles avec soin sinon on prendra le surnom « aux doigts sales ».

Le lavage des mains en début et fin de repas s'étend à tout le repas chaque fois que cela est nécessaire.

Le « Mesnagier » propose une recette d'eau de lavage : *« pour faire eau à laver les mains sur table, mettez à bouillir de la sauge puis coulez l'eau et faites refroidir jusque plus tiède. Ou vous mettez comme dessus camomille marjolaine ou vous mettez du romarin et cuire avec de l'écorce d'orange. Et aussi feuilles de laurier y sont bonnes. »*

On voit qu'il s'agit d'infusions de plantes aux vertus médicinales connues pour leurs propriétés désinfectantes.

Ces plantes sont aussi utilisées pour l'odeur qu'elles dégagent ce qui est important à signaler car au Moyen-Âge, on pense que l'air vicié est vecteur d'épidémies comme celle de la peste. A contrario un air qui sent bon est sain et donc bon pour la santé.



Le repas du Moyen-Âge est un moment de convivialité qui ne déroge pas à la règle établie dans toutes les cultures et à toutes les époques.

Cependant, les changements du temps influent sur le repas aussi ; aliments et manières sont soumis au changement.

D'un moment où l'on montre de façon ostentatoire sa richesse, sa puissance et où l'on s'impose aux autres on passe petit à petit à autre chose ; la politique se fait ailleurs.

Ne reste que les règles du repas qui conduisent à jeter les bases de la bonne éducation de notre époque : rituel, hygiène, protocole de présentation... Ainsi nombre de mœurs de la table à travers les gestes ou les expressions de cette période ont survécu au temps ; ne dit-on pas encore aujourd'hui, mettre la table !

- [Sources](#)
- [Bibliographie](#)