



HAL
open science

Images de l'alimentation dans l'enluminure gothique

Gérard Régimbeau

► **To cite this version:**

Gérard Régimbeau. Images de l'alimentation dans l'enluminure gothique. Dans Jean-Paul Valois, dir. Boire et manger à l'époque des bastides, Bastides 64 et Cercle Historique de l'Arribère, pp.27-43, 2024, 978-2-918404-51-4. hal-04835141

HAL Id: hal-04835141

<https://univ-montpellier3-paul-valery.hal.science/hal-04835141v1>

Submitted on 18 Dec 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.

Copyright



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^e 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]

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).

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

IMAGES DE L'ALIMENTATION
DANS L'ENLUMINURE GOTHIQUE

Parmi les sources historiques sur l'alimentation aux XIII^e et XIV^e siècles, celles de l'art et des images offrent une connaissance sensible mais dont le contenu n'est pas toujours immédiat. Elles peuvent nous renseigner sur les aliments, sur les manières de dresser la table et de manger, mais aussi sur les pratiques de l'agriculture ou de la chasse et révéler parfois quelques réalités économiques et sociales. Mais elles font également référence à des idées et des idéaux autour de la nourriture aux aspects symboliques moins explicites. Les images apportent ainsi des compléments à la recherche sur les textes, les archives, les édifices et les restes archéologiques, quelquefois pour confirmer, infirmer ou nuancer la restitution du passé.

Notre propos, dans le cadre de ce chapitre, pour une époque en relation avec la fondation et le développement des bastides, ne concernera pas les seuls principes artistiques ou les valeurs patrimoniales de l'art des manuscrits. Si ces aspects nous guidèrent dans d'autres études de l'enluminure gothique⁴⁹, nous nous cantonnerons ici dans l'observation de quelques représentations avec leurs spécificités pour une histoire culturelle dont les sources seront précisées. Trop souvent, en effet, pour les besoins de l'édition ou autre, on isole rapidement des exemples extraits des fonds d'enluminures pour en faire des témoins justifiant l'emploi de tel ustensile ou de tel aliment, l'intervention de telle coutume ou de telle pratique, sans faire cas de la particularité des images montrées, de leur datation, de leur origine, de leurs commanditaires, de leurs fonctions : comme si elles échappaient aux conditions attendues de l'observation historique. Or, regarder des figures du boire et du manger sur ces supports médiévaux faits de parchemin, d'encre et de pigments, insérées dans les formes du livre (le *codex*), et parfois du rouleau (le *volumen*) (mais ce dernier ne sera pas concerné dans cette contribution), c'est revenir vers des pratiques de nos ancêtres. C'est revoir

⁴⁹ RÉGIMBEAU Gérard, *La figure animale dans des manuscrits du XIII^e et XIV^e siècles de la Bibliothèque municipale de Toulouse*, Mémoire de Maîtrise en Histoire et civilisations, Histoire de l'art, Université de Toulouse 2, 1981.

leurs gestes et de leurs conceptions, selon une datation à considérer et à travers ce qu'ils ont choisi pour en témoigner ; à nous d'en recevoir avec curiosité et intérêt la lettre et l'esprit.

L'alimentation intéresse un besoin vital à la fois physique et social. Elle concerne autant les produits destinés à le satisfaire, issus de la récolte, de la cueillette, de l'élevage, de la chasse et de la pêche que les techniques et les savoirs nécessaires pour en disposer ou les transformer. Ces savoirs et savoir-faire s'appliquent aux moyens utilisés pour assurer une subsistance, à l'agriculture, au stockage, aux préparations. Ils englobent, par extension, les différentes traditions culinaires, mais aussi les pratiques rituelles, y compris les interdits alimentaires, et les mythes entourant ce besoin fondateur de la vie en société. Quels motifs ressortent dans l'art et la culture ? Pour n'en citer qu'un exemple : une mémoire dite « collective » a conservé des significations attribuées à la chasse seigneuriale, aux banquets médiévaux, aux paraboles chrétiennes ou au vocabulaire encore présent dans un imaginaire ancestral diffus, transmis par l'oralité, les églises et l'école. Pour traiter de l'enluminure, une première intention pouvait inciter à ouvrir les livres de cuisine de l'époque, conservés dans les fonds de manuscrits des bibliothèques, mais d'une part, ils sont rares et, d'autre part, peu illustrés. Bruno Laurioux, un des spécialistes de l'histoire de la cuisine au Moyen Âge nous en prévient : ces textes ont été souvent délaissés ou perdus au cours du temps. Il fallait donc consulter d'autres genres d'ouvrages possédant des images. Une difficulté inverse surgissait alors dans une approche de synthèse, celle d'une abondance de reproductions accessibles sur Internet qui rendait illusoire un tableau significatif de la question, ou bien un tel projet n'aurait débouché que sur la reprise de dossiers déjà édités, voire un guide de ressources hors de notre propos.

Nous nous sommes donc attaché à relever des exemples d'images dans quelques types de livres récurrents, pour préciser seulement le cadre et le contexte où sont placées ces images. Elles donnent un aperçu de l'alimentation, partant du stade de sa production dans l'agriculture, jusqu'aux préparations dont elle fait l'objet, notamment dans la cuisine, mais aussi de sa consommation dans les repas. Les documents sur les aspects socio-économiques (lois, commerce, marchés), les infrastructures rurales ou urbaines, ne seront pas abordés ici ; d'autres contributions dans ces actes donneront cependant des aperçus de leur place dans la vie médiévale. Les images retenues sont contenues dans des manuscrits. Les sources, dans ce cas, ont la particularité d'être constituées de matériaux historiques plus mobiles que d'autres témoins archéologiques, car destinés à la transmission de textes et de savoirs, et pour une part, à être disséminés, offerts, donnés et copiés, soit des supports prédisposés à voyager. Certains des livres se trouvent conservés

dans des contrées éloignées des ateliers d'origine, religieux ou laïcs. Il convient enfin de noter un point intéressant la conception du temps au Moyen Âge qui a des conséquences dans l'enluminure, comme ailleurs dans l'art médiéval. En effet, l'habillement, les gestes des personnages, les produits et denrées, les espaces naturels ou construits incarnent une situation et une action situées à l'époque de l'enlumineur, appliquant un anachronisme volontaire, comme si nous interprétions maintenant (et c'est parfois le cas) le théâtre du Moyen Âge avec habits, décors et accessoires d'aujourd'hui. Ainsi, généralement (car il existe des exceptions à cette règle), les aliments, les ustensiles, les pratiques agricoles et culinaires, les repas représentés sont situés dans le temps médiéval ; un temps « immuable » rassemblant événements passés et contemporains. Ce mode particulier de représentation nous permet donc de voir des scènes de l'époque médiévale, illustrant aussi bien des histoires de ladite époque que des « histoires » renvoyant à des temps imaginaires, immémoriaux ou lointains.

Les travaux des mois : du repas de janvier à l'abattage du porc en décembre

Une série d'illustrations traditionnelles depuis l'Antiquité, destinées à évoquer les « Occupations » ou les « Travaux des mois », accompagne un calendrier dans certains ouvrages liturgiques, complété des signes du zodiaque et de la liste des saints patrons de telle ville ou de telle contrée. Le psautier manuscrit n° 144 de la Bibliothèque municipale de Toulouse, contient ce type de calendrier. Il est daté de 1370-1390. Son origine occitane est attestée par la liste des saints célébrés qui désignent le Toulousain tout en possédant des éléments décoratifs importés de l'enluminure catalane. Parmi les illustrations, plusieurs font référence à l'alimentation, suivant en cela la convention de ces « occupations » des mois de l'année. Notamment celle du mois de janvier (Fig. 1) qui présente Janus, dieu romain des portes et des passages (ici, la sortie d'une année et l'entrée dans la suivante), avec trois visages (*trifrons*) regardant le passé, le présent et l'avenir. Il est attablé, tenant un verre dans sa main, pour un repas, dont on ne peut distinguer tous les détails, car ils sont seulement esquissés, mis à part des boules de pain (?), une large coupe et des cuillers (?), qui marquaient un rite festif autour de la nourriture et la transition vers une nouvelle année. Les autres mois présentés nous ramènent aux traditions de l'agriculture et des productions majeures de l'alimentation médiévale : les céréales, la vigne et l'élevage des porcs. Barthélémy l'Anglais, un auteur franciscain d'une encyclopédie du XIII^e siècle, décrit, dans *Le Livre des propriétés des choses*, la série des scènes traditionnelles en ces termes :

« novembre clôt et ainsi assemble les humeurs dedans le corps, par quoi les bêtes et spécialement les porcs engraisent moult en ce temps, et pour ce en peinture on fait ce mois comme un vilain qui abat les glands des chênes pour nourrir ses porceaux ; décembre vient et pour l'âpreté du froid, les bêtes se reposent moult et deviennent grasses, et on les tue et met au sel plus qu'en d'autres temps et pour ce en peinture on met décembre comme un boucher qui tue son porc d'une cognée ».

Sont aussi représentés dans le déroulement saisonnier des travaux agricoles rappelant le cycle annuel de la vie végétale : les mois de la taille des vignes (mars), des moissons (juillet), des semailles et des vendanges, et pour ces dernières, selon les manuscrits, leur variabilité entre septembre et octobre dénotant la zone géographique où ils furent créés. Les vendanges sont évoquées en septembre dans ce manuscrit par une scène de foulage du raisin. L'image du mois de novembre (Fig. 2), le moment d'engraisser les porcs, présente des fruits qui s'apparentent à des pommes alors que d'ordinaire, il s'agit d'une scène de glandée. Cependant, les arbres, souvent traités de façon schématique dans ce type d'images, et ici plus proches de pins que de pommiers ou de chênes, invitent à interpréter ces fruits de manière tout aussi générique, sans détail des caractéristiques d'espèce. S'agit-il d'une singularité, une liberté de commanditaire ou d'enlumineur ? Il est donc difficile d'en décider, mais, c'est une hypothèse, il serait plausible de voir des pommes dans ces formes rouges arrondies.

Le mois de décembre figure un personnage prêt à assommer l'animal avant son dépeçage, d'où le maniement de la hache comme une cognée. On notera enfin, que les vignettes convoquent chaque fois en partie haute (Fig. 3) un élément architectural donnant au cadre une fonction d'ouverture sur une scène vue depuis une fenêtre ou une porte. Quant à la représentation des paysans, elle ne cherche pas à être réaliste mais témoigne d'une convention d'habillement et d'attitudes, valant autant pour des aristocrates, des bourgeois que des paysans, peut-être aussi, d'un esprit « courtois » dont le sens n'est pas facilement détectable, mais qui ne serait pas incongru dans cette Gascogne du XIV^e siècle.

Repas illustrés de la Bible

Poursuivant une tradition religieuse déjà affirmée aux siècles précédents, les représentations de l'enluminure gothique relatives à la nourriture et aux repas en référence aux textes de l'Ancien et du Nouveau Testaments forment un ensemble important. En premier lieu, dans les missels et les bibles, mais aussi les livres d'heures et les psautiers qui se multiplient à cette époque, avec des scènes et des motifs qui sont demeurés célèbres dans toute l'iconographie chrétienne, qu'elle soit



Fig. 1. Calendrier psautier, janvier : « Janus trifrons ». XIV^e siècle.
Enluminure/parchemin, folio 1. Dim. ms : 27x19 cm. Ms 144 © Bibliothèque de Toulouse.



Fig. 2. Calendrier psautier, novembre : « La glandée ». XIV^e siècle.
Enluminure/parchemin, folio 1. Dim. ms : 27x19 cm. Ms 144 © Bibliothèque de Toulouse.



Fig. 3. Calendrier psautier, décembre : « L'abattage du porc ». XIV^e siècle.
Enluminure/parchemin, folio 6 v. Dim. ms : 27x19 cm. Ms 144 © Bibliothèque de Toulouse.



Fig. 4. « Hospitalité d'Abraham ». Histoire Ancienne jusqu'à César. 1260-1270.
Enluminure/parchemin, folio 21 v. Dim. ms : 37 x 25 cm. Ms 562 © Bibliothèque municipale de Dijon.

peinte, sculptée, émaillée ou tissée et à la fin du Moyen Âge, dans les tableaux. Les occasions de faire référence à l'alimentation sont nombreuses dans la Bible. Pour ne donner que ce repère, l'on peut compter dans l'Évangile de Saint Matthieu jusqu'à trente passages où il est question de nourriture ou de repas.

Ancien testament : le repas d'Abraham

Exemple extrait de la Genèse, cet épisode du « Repas » ou de « l'Hospitalité d'Abraham », met en scène trois étrangers que l'exégèse a assimilés à des anges, venus rendre visite au patriarche et à sa femme dans le désert (Gn 18, 1-14). Ces messagers, dont un est nommé « Seigneur », lui apprendront que Sarah, sa femme, aurait un fils alors qu'elle n'était plus fertile. On voit, dans l'image (Fig. 4), le patriarche Abraham, courbé, au service de ses hôtes. Selon le texte : « *Il prit du caillé, du lait et le veau préparé qu'il plaça devant eux ; il se tenait sous l'arbre, debout près d'eux. Ils mangèrent.* » L'image extraite d'une *Histoire ancienne*, manuscrit du XIII^e siècle réalisé en Palestine, restitue la scène du repas avec nappe, verre et carafe, en montrant, face à Abraham, les trois personnages ailés attablés. Sarah, écartant un rideau, participe à leur conversation. Les aliments nommés dans le texte se réfèrent à des aspects d'une tradition orientale mais le dessin du rôti, comme retiré d'une broche, demeure schématique sans permettre de reconnaître l'animal tandis que les galettes sont manifestement transformées en boules de pain pour se conformer aux usages du temps.

Nouveau Testament : Les Noces de Cana

Un des épisodes du Nouveau Testament parmi les plus illustrés, extrait de l'Évangile de Jean, est celui des « Noces de Cana ». Une enluminure d'un psautier datant des années 1310-1320, et certainement commandé pour la cour d'Angleterre, montre une transposition où figurent les protagonistes, Jésus, Marie, l'Évangéliste, l'hôtesse et des convives participant à un banquet. La table rassemble les composantes d'un important repas (Fig. 5). On y retrouve du poisson (présent également, on le suppose ici, pour la symbolique du Christ mais le poisson est aussi un des mets prisés de l'aristocratie médiévale), de la viande sans qu'on puisse mieux l'identifier et la boisson présentée dans un récipient sur la table ou apportée dans une coupe (un calice ?) par une serveuse. Le moment festif est appuyé par la présence d'un musicien jouant de la vièle à archet au premier plan ainsi que des anges musiciens répartis dans des niches, comme des sculptures vivantes, tout autour de la scène. A noter que la page entière du manuscrit est décorée, comportant au-dessous du banquet, une lettre historiée, débutant le texte du psaume, où le Roi David est aux prises avec les eaux du désespoir et, dans la marge du bas, deux figures grotesques simulant un combat.

Autres images de repas et scènes rurales

En relation avec la vie de certains propriétaires et mécènes, les images de quelques manuscrits dont ce psautier anglais dit de Luttrell (nom du commanditaire), enluminé vers 1320-1340, donnent à voir différents aspects des festins qui occupaient les loisirs et les affaires des riches au Moyen Âge. Dans cet exemple (Fig. 6), l'artiste nous montre les coulisses d'un repas où, à gauche de l'image, l'« écuyer tranchant », personnage éminent du service des cuisines, muni d'un tailleir, découpe sur un plan de travail ce qui semble être un porcelet rôti. Une volaille, rôtie également, est posée sur la table, devant lui, en attente d'être préparée. Un cuisinier, plus loin, est affecté au dressage des plats et des assiettes tandis que des serveurs transportent les parts respectives de cuisses de volailles, ou d'autres morceaux moins identifiables, aux différents convives qui attendent dans la marge contiguë (Fig. 7). La mise en séquences de la scène, dans les pourtours du texte, est une des multiples inventions graphiques déployées dans ce manuscrit demeuré un des fleurons de ce courant de l'enluminure propagé, à cette époque, dans l'Est de l'Angleterre, les Flandres et le Nord de la France. En matière d'alimentation, d'autres figures auraient pu en être retenues tel un cuisinier maniant une écumoire et une sorte de tige en fer terminée par trois crocs (comme celle utilisée par les diables dans l'iconographie médiévale de l'enfer), attisant le feu sous un chaudron. Les travaux agricoles ne sont pas en reste, présentant des détails remarquables pour l'étude de la vie quotidienne, avec des scènes de labours, de semailles, de moisson et de battage ou ce tableautin d'une femme au fuseau (Fig. 8), les pieds nus, qui donne du grain à des poussins sous l'œil attentif d'une poule attachée à un pieu auprès d'une mangeoire.

Le péché de gourmandise

Si le repas peut correspondre à l'expression de moments conviviaux, du partage, ou manifester les signes d'un pouvoir, il est aussi objet de reproches et de condamnation quand il entraîne vers l'excès, l'ostentation de ses richesses et le péché de « *gula* », soit la glotonnerie, opposé à la vertu de « tempérance » ou de sobriété. Prolongeant les traditions de l'imagerie romane de la représentation des vices et des vertus, les enluminures gothiques ont décliné dans des livres religieux, des traités, des recueils de sermons et autres sommes philosophiques, des scènes où la gourmandise est évoquée par un repas copieux. Dans cet exemple (Fig. 9), tiré de *La Somme le Roi*, écrit par un frère dominicain nommé Laurent à l'intention du Roi Philippe III Le Hardi, l'illustration de l'excès fait intervenir un personnage vomissant d'avoir trop bu et trop mangé, tournant le dos à la « sobriété » à côté d'une table



Fig. 5. «Psaumes de David». Manuscrit anglais dit Queen Mary Psalter, vers 1310.

Enluminure/parchemin, folio 168 verso.

Dim. ms : 27,5x17,3 cm. © British Library (Londres).

Fig. 6. Psautier de Luttrell, 1320-1340.

Enluminure/parchemin, folio 207 verso.
Dim. ms : 35x24,5 cm. © British Library (Londres).



Fig. 7. Psautier de Luttrell, 1320-1340.

Enluminure/parchemin, folio 208 recto. Dim. ms : 35x24,5 cm.
© British Library (Londres).

Fig. 8. Psautier de Luttrell, vers 1320-1340.

Enluminure/parchemin, folio 166.
Dim. ms : 35x24,5 cm.
© British Library (Londres).





Fig. 9. « Sobriété et glotonnerie », « Lazare et le mauvais riche » et « Le mauvais riche en enfer ». Somme le Roi, Frère Laurent, 1295 – Détail ci-dessous.

Enluminure sur parchemin, folio 179 recto. Dim. ms : 19,4x13,3 cm. Ms 870 © Bibliothèque Mazarine.



Fig. 10. « Banquet chez Arthur », Romans arthuriens. Robert de Boron, vers 1280-1290.

Enluminure/parchemin. Dim. vignette 9,5 x 4,5 mm. Origine Saint-Omer, MS Français 95 ©

où figurent une assiette contenant une tête de porc, un plat de poisson, des boules de pain, un pichet et une coupe. La vertu de « sobriété », en revanche, est personnifiée par une femme, fièrement dressée, qui présente délicatement dans sa main une forme circulaire, telle une auréole, où se tient un perroquet, symbole de frugalité, tandis qu'elle foule à ses pieds un ours symbolisant la gourmandise. Deux scènes complémentaires, au-dessous, évoquent la parabole du pauvre Lazare et du Mauvais riche, tirée de l'Évangile de Luc. La vignette la plus basse de la page (emplacement volontairement choisi) montre le riche finissant en enfer entouré de deux diables munis de soufflets pour attiser le feu. Dans la partie du milieu, sous des festons architecturaux, la table prend une place importante pour illustrer, selon la parabole, la « joyeuse et brillante vie » que menait le riche, tandis que Lazare ne recueillait que des « miettes qui tombaient de la table du riche ». Différents plats, où l'on retrouve du poisson et de la viande (de volaille ?), sont disposés en deux endroits. L'abondance est ici signifiée par les aliments, les coupes, les pichets et des assiettes occupant toute la surface de la table.

En comparant avec une image (Fig. 10) extraite d'un roman de chevalerie enluminé à la même époque (datation de 1280-1290), on constate un code de figuration assez semblable. La table réunit, de même, des pains ronds (dont un est coupé par un serviteur à droite de l'image), des plats, des couteaux, des coupes, et la même saturation de la surface pour signifier l'abondance.

Un aliment de pauvre ?

Un motif souvent repris dans l'enluminure des textes religieux est celui du fou ou de l'insensé en ouverture du Psaume 52 attribué à David, tiré de l'Ancien Testament. Il intéresse la nourriture puisqu'un de ses attributs, en la matière un objet rond qu'il tient dans une main et qu'il porte ou non à sa bouche (Fig. 11), a été identifié comme un aliment, notamment du pain ou du fromage. Outre cet attribut, son habillement dépenaillé, ses cheveux désordonnés, et le port d'un bâton ou d'une massue, voire d'une houlette de berger, complètent la figure. Le texte de la Bible n'est pas explicite sur sa mise. Il énonce seulement : « *Dixit insipiens in corde suo non est Deus* » (L'insensé a dit dans son cœur : pas de Dieu), et laisse à l'enlumineur ou son commanditaire le soin de préciser le portrait. La nature de cet élément rond appelle des divergences d'interprétations chez les historiens mais semble résumer une nourriture de pauvre : pain ou fromage que l'on donne à l'indigent par charité, fruit cueilli sur le chemin ? Quand sa forme ou des détails engagent à y voir un fromage, devient-il réceptacle d'une charge symbolique ? Muriel LAHARIE, dans une étude consacrée à la folie au Moyen Âge, rapporte

que le fromage pouvait être perçu comme un aliment dangereux, associé à la fermentation et à la putréfaction et, en ce sens, susceptible d'altérer la santé mentale.

Dans certaines marges de manuscrit, comme dans l'exemple choisi ici (Fig. 12) provenant du Missel de Rieux (MS 90), conservé à la Bibliothèque de Toulouse, et mis en parallèle avec une autre tirée d'un roman de chevalerie (Fig. 13), des « drôleries » peuvent reprendre les figures principales insérées dans le texte et « singer » des rôles et des comportements comme c'est le cas dans cette figure animale (proche d'un chien) pourvu des attributs de l'insensé.

Les représentations de la chasse

Avec la chasse et le gibier, c'est une partie de l'alimentation médiévale qui se réfère aux réalités de pratiques ancestrales entrant dans les exercices, l'éducation et le rituel des guerriers mais qui a aussi prêté au mythe. Et, si les scènes de chasse illustrent des traités spécialisés, parfois richement enluminés, comme ceux demeurés célèbres de Gaston Fébus, à la fin du XIV^e siècle, ou *Le Livre du Roi Modus et de la Reine Ratio*, au XIV^e siècle également, elles accompagnent aussi des textes religieux ou profanes à titre de figuration symbolique, de signe aristocratique ou peut-être de mode décorative. Dans des scènes, parfois réduites à l'état d'esquisses, où ne figurent qu'un chien poursuivant un cerf, un sanglier ou un lapin, la chasse a été abondamment illustrée. Elle deviendra un véritable genre à part avec les images de vénerie et la volerie, dans des manuscrits de luxe de la fin du Moyen Âge déjà cités, puis de la peinture de cour. Elle intervient dans les manuscrits de manière constante (ex. Fig. 14), voire subliminale, comme on parlerait de « publicité subliminale ».

Cependant, la fréquence du gibier (lapins, sangliers, cerfs, chevreuils, etc.) dans l'enluminure ne doit pas cacher les réalités d'une consommation qui restait réservée à de grands repas. Si les plats de gros gibiers interviennent 22 semaines sur 33 dans les comptes de cour de tel aristocrate du Hainaut, on note également que dans la consommation totale, la dominante est celle des ovins, des porcins, des bovins et surtout des poissons, des carpes notamment. Le poisson est souvent repris dans les représentations de banquet. Les comptes des cours royales, papales ou seigneuriales et l'analyse des restes archéologiques attestent d'une consommation de gibier les jours de banquet mais sans être un apport dominant ou important dans la nourriture quotidienne. Le droit de consommer du gibier est demeuré cependant un point de fixation multiséculaire des antagonismes de classes, provoquant par réplique le braconnage quelquefois représenté dans certains ouvrages médiévaux.



Fig. 11. « Dixit insipiens », Bréviaire de Saint-Bénigne, début XIV^e s.

Folio 4. Dim. ms 23,2x16,2 cm. Ms 113 © Bibliothèque municipale de Dijon.



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14

Fig. 12. Figure marginale, chien, détail marge sup., Missel de Rieux, XIV^e siècle. Folio 137. Ms 90 © Bibliothèque municipale de Toulouse.

Fig. 13. Figure marginale, chien, détail marge sup., Romans Arthuriens. Vers 1280. Folio 24. Ms 95 © Bibliothèque nationale de France.

Fig. 14. Chasse au sanglier, détail figures marge infér. Missel de Rieux, XIV^e siècle. Folio 156 verso. Ms 90. © Bibliothèque municipale de Toulouse.



Fig. 15. Chapitre des œufs. La fleurs et la rose de toute medicine de fisque (Régime du corps), Aldebrandin de Sienne, fin XIII^e-début XIV^e siècle.

Lettre historiée/parchemin, folio 49 v. Dim. ms : 23,2x16,5 cm. Ms 2510 © Bibliothèque nationale de France.



Fig. 16. Chap. 4 « Du lait ». Régime du corps, Aldebrandin, XIV^e siècle.

Lettre historiée/parchemin, dans Recueil des traités de médecine, images du monde, folio 128v. Dim ms : 29x19,5 cm. MS 12323 © Bibliothèque nationale de France.

Alimentation et diététique

Avec les livres consacrés au bien-être, au corps et à la santé, on se rapproche de sources plus explicites sur l'alimentation et quand ils sont enluminés, c'est une véritable « peinture » de la vie quotidienne qu'ils nous offrent. Celui qui est attribué au Maître Aldebrandin de Sienne, un Toscan qui habitait Troyes, et dont le titre d'origine est *Le livre de physique* ou autrement intitulé *Régime du corps*, est un traité de diététique et d'alimentation. Il constitue une source de connaissances majeures, tant par son texte, que par ses illustrations qui accompagneront diversement le texte au fil des copies et des éditions. Mêlant des considérations sur la médecine, les tempéraments et la santé, il donne également des indications sur la qualité et la nature de ce qui était consommé. Il compte, parmi les aliments, « huit variétés pour les céréales, six pour les boissons, trente-neuf chapitres pour les viandes, huit pour les légumes secs, trente-et-un pour les fruits (auxquels s'ajoutent canne à sucre et miel), trente-et-un pour les légumes et les aromates, un seul pour les poissons dont les espèces ne sont pas distinguées, trois pour le lait, les œufs et les fromages, treize pour les épices. » Il trace ainsi un panorama conséquent de la consommation médiévale. Les images accompagnent certaines parties dans quelques uns des manuscrits donnant à voir en « gros plan » des éléments qui n'apparaissent souvent qu'à titre accessoire ou secondaire dans le reste de l'enluminure de l'époque, d'où l'intérêt particulier que présentent ces sources tant pour l'histoire de l'alimentation que pour l'histoire de l'art. La lettre historiée débutant le chapitre sur la consommation des œufs (Fig. 15) est à cet égard originale (fin du XIII^e siècle), en retenant le regard, par un cadrage dynamique, sur une composition comparable à une nature morte. La lettre historiée débutant le chapitre du lait et du fromage est aussi instructive pour le matériel et la technique de chauffage utilisés (Fig. 16).

Un autre manuel dédié à la santé par les aliments intitulé *Le Tacuinum sanitatis* (ou Le Tableau de santé), d'après la traduction latine établie au milieu du XIII^e siècle, du texte arabe daté du XI^e siècle d'un médecin de Bagdad, Ibn Butlân, contient dans ses copies et adaptations ultérieures des illustrations détaillées, qu'on pourrait parfois comparer à des herbiers hérités de l'Antiquité ou des encyclopédies de sciences naturelles qui en feront une référence pour le XIV^e siècle. Dans ce traité illustré, « enfant chéri des historiens d'art », comme l'écrit Bruno LAURIOUX, dont les scènes empreintes d'esprit courtois et d'humanisme déroulent un documentaire des manières de cultiver, de récolter, de vendre, de préparer et de consommer dans l'Italie du XIV^e siècle, on discerne d'autres réalités figurées d'une alimentation toujours plus représentatives, sinon fidèles, aux réalités du temps. Des pratiques culturelles de la vigne (Fig. 17) à celle

des vergers, des plantes cultivées aux modes de cuisson, les images déroulent une véritable encyclopédie pratique illustrée qu'on utilise souvent aujourd'hui pour donner un aperçu de l'alimentation et de la vie quotidienne dans les ouvrages sur le Moyen Âge.

Conclusion

Partant de l'agriculture mise au service de codes liturgiques, des traditions bibliques, pour aboutir à des livres de chasse ou de médecine participant d'un encyclopédisme de l'image, ces types d'évocation de l'alimentation montrent qu'un mode d'accès aux choses simples passe néanmoins par des filtres culturels dont il faut ressaisir le sens. L'intensification et la diversification de la production et de la diffusion de manuscrits aux XIII^e et XIV^e siècles amèneront, au tout début du XV^e siècle, aux scènes parmi les plus connues de l'imagerie médiévale et notamment celle du grand banquet dépeinte dans *Les Très Riches Heures* du duc de Berry représentant le mois de Janvier. Ces tableaux participent à donner, grâce à la table, une idée du faste de la cour de Bourgogne et par extension des plaisirs de l'aristocratie. Les tissus rares des vêtements et des tentures, l'abondance des plats et de la boisson ainsi que la présence de jongleurs interprétant des « entremets » qui consistaient en interludes théâtraux ou musicaux, ont été figés dans des images qui interviennent en bonne part dans notre propre imaginaire des tables médiévales. L'étude des images ne se résume pas cependant à ces exemples de « manières de table » pour tenter de connaître les divers aspects de l'alimentation durant cette époque. Entre littératures religieuses et profanes, traités et ouvrages spécialisés, il est permis d'entrevoir quelques-unes des réalités de ce qu'un historien a qualifié « d'histoire totale ». En effet, selon les termes de Yann MOREL, l'histoire de l'alimentation, « s'est depuis peu élevée au rang d'histoire totale, et offre un angle original pour découvrir, ou redécouvrir le Moyen Âge » rendant tout intérêt et légitimité à l'approche de cette histoire par les représentations.

Bibliographie indicative

- Danièle ALEXANDRE-BIDON, « Festin d'images et 'hors d'œuvre' enluminés ». Chap. XXXI, p. 537-545, dans Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI, dir., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996.
- Bruno LAURIoux, *Manger au Moyen Âge*. Hachette Littérature, 2002. Coll. Pluriel.
- Yann MOREL, *L'alimentation au Moyen Âge*. Ed. Jean-Paul Gisserot, 2019. Coll. Gisserot Histoire.



Fig. 17. « Vge = Uve = raisin ». Le Tacuinum sanitatis (ou Le Tableau de santé), Ibn Butlân, 1370-1402.

Folio 2 recto. Dim. ms : 24.5x18 cm. Manuscrit 1041, Bibliothèque Université de Liège (Belgique) © Uliège Library.

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^e-XV^e 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^e trimestre 2024

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