

SPLENDEURS DE LA  
COUR DE  
BOURGOGNE

RÉCITS ET CHRONIQUES

ÉDITION ÉTABLIE SOUS LA DIRECTION DE  
DANIELLE RÉGNIER-BOHLER

Docteur d'État,

Maître de conférences à l'université de Paris III,  
Sorbonne nouvelle



ROBERT LAFFONT

PUBLIÉ AVEC LE CONCOURS DU  
CENTRE NATIONAL DES LETTRES

F3

20

Ce volume contient :

PRÉFACE  
par Daniel Poirion  
Professeur à l'université de Yale, États-Unis

INTRODUCTION GÉNÉRALE  
par Danielle Régnier-Bohler  
Docteur d'État,  
Maître de conférences à l'université Paris III,  
Sorbonne nouvelle

CARTES ET ARBRES GÉNÉALOGIQUES  
REPÈRES CHRONOLOGIQUES

LA BIBLIOTHÈQUE DU PRINCE  
*Le Livre de Baudouin, comte de Flandre*  
Traduit du moyen français, présenté et annoté  
par Danielle Régnier-Bohler

*La Belle Hélène de Constantinople*  
Traduit du moyen français, présenté et annoté  
par Marie-Claude de Crécy  
Docteur d'État,  
Maître de conférences à l'université François-Rabelais de Tours

*Le Roman de Gillion de Trazegnies*  
Traduit du moyen français, présenté et annoté  
par Monique Santucci  
Maître de conférences à l'université de Paris III Sorbonne nouvelle

*Le Cycle de la fille du comte de Pontfieu*  
Traduit du moyen français, présenté et annoté  
par Danielle Quéruel  
Professeur à l'université de Reims

L'IMAGE DU PRINCE ET SES FASTES

Alexandre : recherche d'une identité  
Extraits de l'Histoire du bon roi Alexandre et des Faits du Grand Alexandre  
traduits du moyen français, présentés et annotés  
par Olivier Collet  
Maître-assistant à l'université de Genève

Le « moyen français », cet état de la langue au XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle, diffère assez largement de l'« ancien français », en particulier pour la syntaxe et le vocabulaire. Le lecteur pourra utilement se reporter à la Note sur la présente édition, à la suite de l'Introduction générale, ainsi qu'au Glossaire des termes de civilisation, à la fin du volume.

© Éditions Robert Laffont, S.A., Paris, 1995

ISBN : 2-221-06825-4

*Les Actions et paroles mémorables d'Alphonse, roi d'Aragon et de Naples*

Traduit du moyen français, présenté et annoté  
par Sylvie Lefèvre  
Ingénieur de recherches au CNRS

*George Chastelain, premier indiciaire des ducs de Bourgogne*

Choix de textes en prose, écrits par George Chastelain,  
traduits du moyen français, présentés et annotés par Claude Thiry  
Professeur à l'université catholique de Louvain

#### *La mort du Téméraire*

Témoignages de chroniqueurs écrits au xv-xvii<sup>e</sup> siècle,  
traduits du moyen français, présentés et annotés  
par Claude Thiry

*Banquets, entremets et cuisine à la cour de Bourgogne*

Choix de textes de chroniqueurs et de recettes écrits au xv<sup>e</sup> siècle,  
traduits du moyen français, présentés et annotés  
par Bruno Laurioux  
Maître de conférences à l'université de Paris VIII,  
Vincennes-Saint-Denis

## L'IMAGINAIRE CHEVALERESQUE

### *Vœux et Pas*

*Vœux du Faisan, Pas du Perron Fée,*

Traduits du moyen français, présentés et annotés  
par Colette Beaune  
Professeur à l'université de Paris X, Nanterre

*Le Livre des faits du bon chevalier, messire Jacques de Lalaing*

Traduit du moyen français, présenté et annoté  
par Colette Beaune

### GLOSSAIRE

### BIBLIOGRAPHIE GÉNÉRALE

### INDEX DES NOMS DE PERSONNES ET DE LIEUX

## PRÉFACE

par Daniel Poirion

La littérature du duché de Bourgogne reste encore pour nous, à la fin du xx<sup>e</sup> siècle, un sujet de perplexité. Il y a dans cette production importante mais disparate, dans cette culture savante mais lourde, dans ce style parfois éblouissant mais souvent boursouflé, quelque chose de paradoxal et d'inquiétant. Paradoxal parce qu'une principauté aux proportions d'abord modestes, au territoire morcelé, au peuplement hétérogène semble jouer le rôle essentiel dans la vie littéraire du xv<sup>e</sup> siècle. Inquiétant par la démonstration qui déjà y est faite de la totale dépendance des écrivains à l'égard du pouvoir politique. Si bien que l'on est renvoyé de la notion de province, qui semble l'espace idéal pour définir l'art comme la littérature de cette époque, et à la personnalité du prince, dont les goûts et les caprices s'imposent à partir de sa volonté politique qui en tout domaine fait la loi.

Après tout, nous trouvons là peut-être la première application systématique du mécanisme pervers qui va mettre en France l'art et la littérature à la disposition du pouvoir. S'il est assez surprenant de voir aujourd'hui le peuple d'une démocratie habituellement si ombrageuse accepter encore qu'un souverain, fût-il choisi, lui impose sans consultation son style, l'étonnement en ce qui concerne les princes de la Bourgogne du xv<sup>e</sup> siècle est qu'ils aient exercé ce pouvoir d'une manière pour ainsi dire excentrique, puisque sur les royaumes voisins. Et d'abord et surtout sur le royaume de France.

Il est vrai que les rapports entre la Bourgogne et ses voisins sont ambigus. A cheval sur les terres d'Empire et celles qui se réclament plus ou moins clairement du royaume de France, partagés entre la langue française et les langues germaniques, les territoires bourguignons connaissent un élargissement dont la logique ne deviendra évidente qu'avec Charles le Téméraire et le bloc impressionnant qu'il tente

## INTRODUCTION

La table fut incontestablement un des éléments qui contribuèrent au prestige de la cour de Bourgogne durant le xv<sup>e</sup> siècle. Complaisamment rapportés par de nombreux chroniqueurs, les banquets offerts par Philippe le Bon ou Charles le Téméraire frappèrent les esprits, surtout à cause des somptueux entremets qui y furent montrés et représentés. Les prescriptions minutieuses qui réglementaient le service à la table du « Grand Duc d'Occident » furent d'autre part adoptées avec enthousiasme par le roi d'Angleterre Édouard IV, beau-frère de Charles le Téméraire. L'étiquette qui s'était élaborée à la cour ducal perdura d'ailleurs chez les Habsbourg d'Espagne jusqu'en plein xvii<sup>e</sup> siècle.

Mais nous n'avons pas voulu ici nous limiter à la façade des fêtes et des banquets, si brillants fussent-ils. Il a paru utile de donner en outre au lecteur un aperçu de la logistique qui sous-tendait la célébration de ces grands-messes gastronomiques. C'est pourquoi on verra évoquées dans les pages qui suivent aussi bien l'organisation rigoureuse des services domestiques — ce que l'on appelle l'hôtel — que la fabrication concrète des entremets, notamment lors des noces de Charles le Téméraire et de Marguerite d'York (1468), pour lesquelles nous disposons de témoignages et de documents concordants ; enfin on n'oubliera pas le travail souterrain des cuisines et les quelques recettes que l'on peut rattacher par divers biais à la cour de Bourgogne permettront d'avoir une idée concrète des plats savoureux qui en sortaient.

Reprenons chacun des volets du triptyque.

## BANQUETS

Les prétextes à festivités ne manquent pas à la cour de Bourgogne, à commencer par ces temps forts que sont le mariage — il faudrait

1. Textes traduits du moyen français, présentés et annotés par Bruno Laurioux.

plutôt dire les mariages — du duc. Outre l'union, que nous venons d'évoquer, entre Charles le Téméraire et sa troisième épouse, les noces de Philippe le Bon et d'Isabelle de Portugal furent également célébrés, à Bruges en 1430, avec une pompe toute particulière. Il est vrai que ces unions princières sont moins des moments personnels ou familiaux que des événements politiques, officialisant des alliances diplomatiques ou matérialisant de nouvelles stratégies internationales : Isabelle est ainsi la fille du roi du Portugal et Marguerite la sœur de celui d'Angleterre.

Cet aspect politique est encore plus frappant dans les festins auxquels donne régulièrement lieu la réunion de l'ordre de la Toison d'or, fondé par Philippe le Bon, et devenu, aux mains de son fils, un élément clé du pouvoir ducal. Le banquet du Faisan donné à Lille en février 1454 est un autre exemple — des plus fameux — de ces banquets-propagandes : il s'agissait pour le duc d'annoncer solennellement ses ambitions de croisade et chacun des entremets qui y furent montrés avait pour fonction de rappeler ce but fondamental.

Qu'il soit matrimonial ou plus exclusivement politique, le banquet semble échapper aux contraintes de l'espace et du temps. L'accueil de très nombreux convives mobilise la totalité de l'espace domestique, ce que rend possible la souplesse du matériel épulaire médiéval : les tables, simplement montées sur des tréteaux, sont constamment dressées puis enlevées, on ne cesse d'en réajuster l'ordonnement aux nécessités du moment. Mais, lors des noces de Charles le Téméraire, il fallut en outre réaménager de fond en comble l'hôtel ducal et lui adjoindre des constructions légères en bois — salles à manger ou bâtiments de service. Cela ne suffisant pas, on réquisitionna les bâtiments voisins et l'on alla jusqu'à barrer la rue adjacente.

L'aristocratie a le privilège de manger n'importe où mais aussi n'importe quand. Les joutes qui accompagnent obligatoirement les festivités retardent les repas, que les danses et divertissements de toute nature prolongent parfois fort avant dans la nuit. Le banquet brise d'ailleurs les rythmes de consommation habituels, puisqu'il s'ajoute aux repas normaux et traditionnels que sont le dîner et le souper, et se prend très tard. Ce que ne manquent pas de condamner certains moralistes, au nom de la bonne santé des convives : un Nicolas de la Chesnaye écrira ainsi, à la fin du xv<sup>e</sup> siècle, une vigoureuse *Condamnation de banquet*, où l'on voit les nombreuses maladies traîtreusement introduites par un personnage nommé « Banquet » assaillir et même tuer les convives imprudents, qui sont autant d'incarnations de la gourmandise<sup>1</sup>.

1. Nicolas de la Chesnaye, *La Condamnation de banquet*, édit. J. Koopmans et P. Verhuyck, Genève, 1991.

Ces condamnations eurent sans doute peu d'effets sur une société qui considérait avant tout le festin comme une représentation de la puissance du prince et s'attendait à y voir le pouvoir en représentation.

La puissance du duc de Bourgogne se marquait par la prodigalité dont il faisait preuve durant les banquets. De ce point de vue, le contraste est frappant entre les noces de Philippe le Bon, limitées à un seul jour, et celles de Charles le Téméraire, dont les festivités durèrent plus d'une semaine. Entre les deux, les entremets ont également pris une extension spatiale et temporelle considérable, qu'on ne peut pas ne pas rapprocher de l'accroissement territorial qu'a connu le duché à la même époque et du renforcement du pouvoir ducal qui l'a accompagné. Aux mets délicats et aux entremets subtils s'ajoute également la vaisselle précieuse, ostensiblement exposée sur un buffet aux yeux des convives, qui sont invités à en admirer les détails d'exécution. Les ethnologues n'auraient aucun mal à reconnaître dans ces pratiques le potlatch des sociétés primitives et, en vérité, il y a bien de cela dans la compétition qui, en février 1454, à partir du festin donné par le duc de Clèves et du défi qui y fut lancé, trouva son apothéose dans le banquet du Faisan. Au point que Mathieu d'Escouchy, pourtant si admiratif habituellement devant les fastes ducaux, éprouva le besoin de critiquer l'utilité des énormes dépenses alors engagées, dans un passage de sa *Chronique* qui n'a pas été reproduit ici. Il est vrai que les dépenses ordinaires pour l'entretien de la cour s'élevaient déjà à plus de 400 000 livres par an !

Le banquet offre également une image précise des relations sociales qui unissent entre eux les convives. La hiérarchie à table s'ajuste en effet à une société pour laquelle la reconnaissance du rang de chacun est une préoccupation constante. D'où les descriptions tatillonnes que les chroniqueurs nous donnent des plans de table, où rentrent en considération non seulement le rang mais la faveur du prince et les alliances qu'il entend privilégier, non seulement la structure sociale mais la conjoncture politique.

Au sommet du dispositif se tient le prince. Identifié par des signes redondants — position surélevée à la meilleure place de la meilleure table, présence d'un dais surplombant, redoublement de la nappe, envoi de serviteurs de nefs et de salières précieuses, mets couverts et concentration des regards de tous, il est au centre des regards de tous. On notera cependant que la volonté de mettre clairement le duc au-dessus de la mêlée a finalement conduit à l'isoler des autres convives : ainsi Charles le Téméraire est-il, lors de ses noces, seul à manger dans une salle uniquement destinée à son usage. Sans doute faut-il voir aussi dans ces

mesures l'effet d'une peur des empoisonnements, qui paraît s'accroître au xv<sup>e</sup> siècle<sup>1</sup>.

Mais le banquet reste un spectacle. Installés sur une estrade, des spectateurs venus parfois de fort loin observent les faits et gestes du prince, des convives du plus haut rang et de ceux qui les servent. Le dispositif des tables et du service doit absolument s'adapter à cette nécessité, en ménageant au public les meilleurs points de vue, comme le rappelle explicitement Olivier de la Marche.

Quant au comportement des convives et des serviteurs, il est réglé par une étiquette pointilleuse que dictent deux nécessités. La distance qui s'instaure peu à peu entre le mangeur et ce qu'il mange — gageure dans une civilisation épulière où les couverts sont rares — concerne au premier chef le prince : la découpe de ses mets et de ses tranchoirs requiert un personnel spécialisé, dont la fonction est considérée comme particulièrement honorable. D'un autre côté, la crainte du poison multiplie les essais et les épreuves, à l'aide de langues de serpent et de corne de licorne, et explique le fractionnement à l'infini des gestes du service.

Ce que le public vient voir, c'est aussi le spectacle des entremets, comme en témoigne entre autres la véritable revue des entremets de table qui précède l'installation des convives à leur place. Il est vrai que lesdits entremets n'ont vraiment rien à voir avec ce que l'on entend aujourd'hui par ce terme.

#### ENTREMETS

L'entremets est étymologiquement un moment où le cours normal du repas s'interrompt. Au début du xiv<sup>e</sup> siècle, c'était pour laisser place à un mets supplémentaire servi au prince et éventuellement à ses hôtes les plus élevés en rang. De contenu fort divers, ces entremets avaient fini par être l'occasion pour le cuisinier de montrer ses talents dans des préparations complexes et délicates, comme les galantines ou les gelées par exemple.

Au xv<sup>e</sup> siècle, l'entremets a pris une valeur beaucoup plus large et la cour de Bourgogne a joué précisément un rôle moteur dans cette nouvelle définition. D'abord, l'entremets ne se limite plus à un seul service et l'on peut en offrir à plusieurs reprises durant un même repas. D'autre part, les entremets ne sont plus tant culinaires qu'architecturaux, voire théâtraux.

Ceux qui furent servis lors des banquets bourguignons reflètent bien cette diversité. Les entremets dits de « peinture », simplement posés

1. Franck Coillard, « Le banquet fatal : la table et le poison dans l'Occident médiéval », dans *La Sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, sous la direction de M. Aurell, O. Dumoulin et F. Thélaçon, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1992, p. 335-342.

sur les tables, ont été fabriqués à partir de papier, de colle, de bois et de couleurs comme le montrent les comptes et les rares recettes que nous ayons conservées. En forme de tours, de châteaux, de navires, ils peuvent également servir de réceptacles aux mets. Il n'en est pas de même des entremets qu'on pourrait dire animés, parce que y sont logés des musiciens ou parce que des mécanismes invisibles les mettent en marche de l'intérieur. Il est enfin des entremets vivants, animaux ou êtres humains plus ou moins déguisés. Lorsque ces derniers parlent ou agissent, on est bel et bien dans la sphère du théâtral.

D'autant que ces entremets s'insèrent de plus en plus dans de véritables cycles dramatiques. Ceux des noces de Philippe le Bon, en 1430, sont encore décousus, alors que le banquet de 1454 met longuement en scène Jason, héros éponyme, en quelque sorte, de l'ordre fondé par le duc et symbole de ses projets de croisade. Durant les noces de Charles le Téméraire et de Marguerite d'York, les spectateurs et les convives peuvent suivre par le menu les aventures d'Hercule, derrière lequel se profile le duc lui-même, comme le soulignent avec insistance les moralités qui concluent chacun de ses travaux.

De leur côté, les entremets fixes et de tables répondent à ces représentations dramatiques en brodant sur les mêmes thèmes, qui sont des thèmes ouvertement politiques : la puissance du duc est ainsi symbolisée par les bannières des villes et seigneuries sujettes, tandis que l'église croisée ou le Sarrasin du banquet du Faisan sont là pour rappeler la croisade souhaitée par le duc. De même, son union avec Marguerite d'York est l'occasion pour Charles le Téméraire d'affirmer, par entremets interposés, ses ambitions anglaises. Le banquet est donc bien un moment de propagande et les entremets y déclinent un programme.

#### CUISINES

Pour arriver à ces temps forts, il a fallu un véritable travail de fournis que les comptes évoquent avec précision, depuis les bâtiments qu'on a dû construire ou refaire et équiper de neuf, jusqu'aux spécialistes engagés à grands frais, comme ce maître Jean Scalkin ou Stalkin, auteur des machineries les plus audacieuses du festin de 1468. Il a fallu surtout mobiliser toutes les ressources humaines de l'hôtel ducal.

Celui-ci est le cadre de vie fondamental du prince, autour duquel se règlent toutes les activités d'un personnel abondant. A l'époque de Philippe le Bon, l'hôtel compte plus de trois cent cinquante membres — nombre qui ne cessera d'augmenter sous le règne de son fils —, parmi lesquels les services chargés de l'alimentation occupent une place prépondérante et facile à comprendre. Car il s'agit de nourrir non seulement le prince mais aussi la nombreuse maisonnée qui l'entoure. La distinction entre la bouche, destinée au prince et à ses hôtes, et le

commun qui prépare les mets du personnel, traverse ainsi tous les services chargés de l'approvisionnement. La présence d'une maison propre à la duchesse complique encore un peu plus la structure de l'hôtel.

Parmi les « offices » qui se partagent le ravitaillement de l'hôtel, le plus important en effectifs est celui de la cuisine, dont l'organisation très hiérarchisée est décrite avec précision par Olivier de la Marche. Les queux en sont les éléments moteurs et l'on sait par ailleurs que les ducs de Bourgogne se sont assurés les services des meilleurs spécialistes du moment. Leurs confections devaient contribuer au succès d'un banquet au moins autant que les entremets.

Mais les chroniqueurs, uniquement préoccupés de ces derniers — évidemment à cause du message politique qu'ils délivraient —, ne s'attardent guère sur ce que l'on mangeait lors des festins. Olivier de la Marche, dans ses textes réglementaires, évoque à peine les réalisations culinaires sur lesquelles les comptes qui enregistrent les achats quotidiens n'apportent qu'une faible lumière. Curieusement, la cour de Bourgogne n'a donné naissance à aucun livre de cuisine, au moins à aucun qui se revendique explicitement de cette origine.

Il est néanmoins deux courts textes culinaires qu'on peut lui rattacher de près ou de loin. Il s'agit d'abord d'un recueil envoyé dans le troisième quart du xv<sup>e</sup> siècle par Hotin, un temps cuisinier du seigneur de Roubaix, à Marguerite de Ghisteltes, épouse de ce même seigneur. Or, Pierre de Roubaix était un des principaux serviteurs du duc de Bourgogne et son père exerça même les fonctions de chambellan auprès de ce prince. D'ailleurs, l'exemplaire du *Ménagier de Paris*, auquel se trouve annexé ce recueil, a été copié directement sur un volume de la bibliothèque ducale. Il n'est donc pas impossible que les habitudes de la cour de Bourgogne — dont Hotin fait mention dans sa recette de « petits pâtés » — y transparaissent : solidement ancrées dans des pratiques locales qui privilégient le beurre, reflétant parfaitement le goût du sucre qui a saisi le xv<sup>e</sup> siècle, ses recettes pourraient également attester d'usages ibériques peut-être introduits par Isabelle de Portugal, comme le goût de l'eau de rose et des sauces à l'orange.

S'il a été conservé en Angleterre depuis le xvi<sup>e</sup> siècle, le court fragment décrivant la préparation de la gelée et de l'hypocras que nous avons également joint à la publication dérive probablement d'un texte bourguignon, comme le laissent penser les références constantes au patard des Flandres et certaines particularités linguistiques. Comme on le verra, l'hypocras et les gelées reviennent constamment lors des grands banquets.

## LES TEXTES CHOISIS

Nous avons réparti les textes de ce dossier entre les trois volets du triptyque banquets / entremets / cuisine.

Pour les noces de Philippe le Bon et d'Isabelle de Portugal (1430) et le banquet du Faisan (1454), nous disposons de deux témoignages de premier plan. Jean le Févre de Saint-Remy n'est autre que le roi d'armes de l'ordre de la Toison d'or ; sous le simple nom de Toison d'or, il figure au premier plan du banquet du Faisan, dont il fut l'un des organisateurs. Quant à Mathieu d'Escouchy, il avait incontestablement sous les yeux le compte rendu officiel du banquet de 1454, qui fut sans doute rédigé par Olivier de la Marche, l'un de ses organisateurs et même l'un des acteurs des entremets, puisqu'il y jouait le rôle de Sainte-Église. Au soir de sa vie, vers 1500-1501, le même Olivier de la Marche — devenu entre-temps maître d'hôtel de Charles le Téméraire puis premier maître d'hôtel de Maximilien, gendre de Charles, et de son petit-fils Philippe le Beau — rédigeait l'*Épître* qui permettait aux autres maîtres d'hôtel d'organiser, en l'absence d'Olivier, les cérémonies et les festivités accompagnant les réunions de l'ordre de la Toison d'or. Dans ces festivités, les banquets tenaient une place essentielle et l'*Épître* offre des détails précieux sur l'étiquette raffinée qui les régissait.

Les noces de Charles le Téméraire et Marguerite d'York en 1468 ont été sans doute le sommet de l'art des entremets à la cour de Bourgogne et nous possédons à leur sujet un dossier substantiel. Le récit contenu dans les *Mémoires* d'Olivier de la Marche est d'autant plus circonstancié que son auteur a supervisé, en tant que maître d'hôtel, la préparation des entremets et divertissements, en rédigeant lui-même certaines des pièces allégoriques qui y furent représentées. Il a également supervisé le paiement des peintres, sculpteurs et ménestrels qui furent engagés pour cette occasion, comme il ressort de nombreuses pièces comptables conservées aux archives départementales du Nord. Faute de pouvoir recourir directement à ces originaux, nous avons sélectionné quelques-uns des extraits publiés par De Laborde et relatifs aux réaménagements de l'hôtel et à la confection des entremets. Les descriptions des entremets y sont plus techniques que dans les chroniques et nous donnent une idée plus précise de leur mécanisme et de leur composition ; nous y apprenons aussi de quelles matières étaient faits ces entremets.

Mais comment s'y prenait-on concrètement pour les fabriquer ? Il faut se tourner, pour répondre à cette question, vers le bref recueil de recettes d'entremets de peinture qui suit le célèbre *Viancier* dans un manuscrit du Vatican copié vraisemblablement en Ile-de-France vers 1450-1460. Les préparations qu'il contient rappellent en effet de façon

troublante certains des entremets « classiques » de la cour de Bourgogne : l'entremets de la tour à l'homme sauvage fut représenté aux noces de Philippe le Bon en 1430 et l'« Image » de saint Georges et de la pucelle était un des clous du banquet donné par Charles le Téméraire en l'honneur du comte Palatin en 1466. Quant au Chevalier au Cygne c'est, pourrait-on dire, l'entremets familial des Clèves, très liés à la dynastie bourguignonne ; on le voit d'ailleurs en bonne place dans le banquet qui précède celui du Faisan en 1454.

C'est encore Olivier de la Marche qui est notre meilleur informateur sur le fonctionnement de l'hôtel du duc et notamment de ses cuisines. L'*État de la maison du duc Charles de Bourgogne* synthétise sa longue expérience en la matière, puisqu'en 1473-1474 il est maître de l'hôtel dans lequel, trente ans plus tôt, il était entré comme jeune page. Sa connaissance intime des rouages de cet organisme est donc unique et explique d'ailleurs le succès de cet écrit, à la fois manifeste de propagande et modèle pour d'autres hôtels princiers. Nous y avons joint les recueils culinaires de Hotin et de Londres dont il a été question plus haut, seules recettes conservées d'une table qui fut l'une des plus brillantes que l'Europe ait jamais connue.

BRUNO LAURIOUX

BIBLIOGRAPHIE : LE FÈVRE DE SAINT-REMY J., *Chroniques*, éd. F. Morand, Paris, 2 vol., 1876-1886.

LABORDE L. de, *Les Ducs de Bourgogne. Études sur les lettres, les arts et l'industrie pendant le XV<sup>e</sup> siècle*, Paris, 3 vol., 1849-1852.

ESCOUCHY M. D', *Chroniques*, éd. G. du Fresne de Beaucourt, Paris, 3 vol., 1863-1865.

LA MARCHÉ O. de, *Mémoires*, éd. H. Beaugrand et J. d'Arbaumont, Paris, 4 vol., 1883-1888.

PICHON J. éd., *Le Ménager de Paris*, 2 vol., Paris, 1846.

SCULLY T., *The « Viandier » of Taillevent. An Edition of all Extant Manuscripts*, Ottawa, 1988, University of Ottawa Press.

CARTELLIERI O., *La Cour des ducs de Bourgogne*, traduction française, Paris, 1946.

DAVID H., « L'hôtel ducal sous Philippe le Bon. Mœurs et coutumes : les offices », dans *Annales de Bourgogne*, t. 37, 1965, p. 241-255.

DOUTREPONT G., « Les historiens du banquet des vœux du Faisan », dans *Mélanges d'histoire offerts à Charles Maëler*, Louvain, t. 1, 1914, p. 654-670.

LAFORTUNE-MARTEL A., Fête noble en Bourgogne au XV<sup>e</sup> siècle. Le banquet du Faisan (1454) : aspects politiques, sociaux et culturels, Montréal-Paris, 1984, *Cahiers d'études médiévales*, n° 8.

LAURIOUX B., *Le Moyen Âge à table*, Paris, 1989.

« Le repas en France et en Angleterre aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », dans *Tables d'Europe, tables d'ailleurs*, sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Jeanne Coggi, Gallimard, à paraître en 1995.

« Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge », dans *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge*, sous la direction de Carole Lambert, Paris-Montréal, Champion-Slatkine et Presses de l'Université de Montréal, 1992, p. 87-108.

SOMMÉ M., « L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au XV<sup>e</sup> siècle », dans *Les Problèmes de l'alimentation*, Actes du congrès de Tours 1968 (*Bulletin philologique et historique*, 1968, t. 1), Paris, 1971, p. 103-117.

VAUGHAN R., *Philip the Good. The Apogee of Burgundy*, Londres, 1970.



*Banquets, entremets et cuisine à la cour de Bourgogne*

Introduction, par Bruno Laurioux .....	1027
<i>Les noces de Philippe le Bon et d'Isabelle de Portugal</i> .....	1037
Les bâtiments .....	1038
Entrée d'Isabelle de Portugal .....	1039
Le banquet .....	1041
<i>Le banquet du Faisan</i> .....	1044
Banquet du duc de Clèves .....	1044
Présentation du chapellet .....	1045
Discours de l'officier d'armes .....	1046
La salle du banquet .....	1046
Entremets de la table du duc .....	1047
Des entremets de la deuxième table .....	1048
Entremets de la troisième table .....	1049
Comment les seigneurs et les dames furent assis à table .....	1050
Des entremets vivants, mouvant et allant, qui furent conduits durant le banquet .....	1051
L'épisode de Sainte-Église .....	1055
<i>Épître pour tenir et célébrer la noble fête de la Toison d'or</i> .....	1062
Disposition et ornements des tables .....	1062
Service .....	1064
Le repas .....	1065
<i>Noces de Charles le Téméraire et Marguerite d'York (1468)</i> .....	1068
Les lieux .....	1069
Disposition des convives .....	1071
Entremets du premier jour .....	1073
Deuxième jour [lundi 4 juillet] .....	1075
Troisième jour [mardi 5 juillet] .....	1079
Cinquième jour [jeudi 7 juillet] .....	1081
Huitième jour [dimanche 10 juillet] .....	1085
Neuvième et dernier jour [lundi 11 juillet] .....	1088

*Compte des ouvrages, entremets et peintures fait à Bruges, pour les noces de Monseigneur le duc Charles (1468)*

Constructions et réparations .....	1091
Ouvrages de peintures pour les entremets .....	1097
Paiements des artistes qui firent les entremets .....	1103
Entremets réalisés par maître Jean Sealkin .....	1105
<i>Entremets de peinture</i> .....	1107
Le chevalier au cygne .....	1107
Une tour .....	1107
Saint Georges et sa pucelle .....	1108
Sainte Marthe .....	1108
Entremets plus légers .....	1108
<i>État de la maison de Charles le Téméraire</i> .....	1109
Maîtres d'hôtel .....	1109
Échansonnerie .....	1110
Écuycers-tranchant .....	1115
Cuisine .....	1118
Fruiterie .....	1122
<i>Recettes de Hotin, cuisinier du comte de Roubaix</i> .....	1123
Pour les pogages .....	1124
<i>Recettes de gelée et d'hypocras</i> .....	1126
Recette pour faire six plats de gelée .....	1126

## L'IMAGINAIRE CHEVALERESQUE

*Vœux et Pas*

<i>Les Vœux du Faisan</i> .....	1131
Introduction, par Colette Beaune .....	1131
1. Ici commence l'ordonnance du banquet que le très haut et puissant prince Philippe duc de Bourgogne Brabant donna en la ville de Lille, le 17 février de l'an 1453 .....	1135