



Le prince et l'animal
Occident, XIII^e-XV^e siècle

Cours magistral : Olivier Mattéoni
Travaux dirigés : François Foronda

En couverture

Tapiserie dite des Cerfs-Volants
Laine et soie, 3,47m x 3,80m
Flandre, v. 1430-1450
Rouen, Musée des Antiquités
Commande du roi Charles VII ?

En quatrième de couverture

Cerf-Volant, emblème de Charles VI, dans un manuscrit du *Songe du vieil Pèlerin*
de Philippe de Mézières
Paris, Bibliothèque de l'Arsenal, Ms. 2682, fol. 35

LE PRINCE ET L'ANIMAL

Occident, XIII^e-XV^e siècle

SOMMAIRE

1. Renart, Calila et Fauvel :
des animaux dans la révolution du regimen
2. Des chiens montés sur des chevaux :
la subversion seigneuriale des communes italiennes
3. Les devises animalières des princes de France :
revendications et rivalités politiques
4. Animal et dispositif palatial :
le cheval au palais
5. L'animal dans l'alimentation princière
6. Des cours ensauvagées ?
7. Les ménageries princières
8. La souveraineté sur l'animal :
le prince et la chasse
9. L'animal face à la justice :
les cochons criminels

Renart, Calila et Fauvel : des animaux dans révolution du *regimen*

1. Au seuil du *Roman de Renart*, les animaux transformés en barons du roi Noble



BnF, Ms. Fr. 1284, fol. 1r. : amorce du récit relatif au jugement de Renart, les animaux répondent à l'appel du roi et le commanditaire en prière sous une image d'une Vierge à l'enfant. Ms. de la première moitié du XIV^e siècle, France du Nord ou du Nord-Est, réalisé pour un membre de la famille Dammartin ou pour l'archevêque Guy de Roye.

2. Le lion et le bœuf, l'amorce de la fable de Kalila et Dimna



Kalila wa Dimna, manuscrit égyptien ou syrien, vers 1220, Paris, BnF, Ms. arabe 8504, fol. 48r

Le roi de l'Inde Dechelim dit à Bipdaï, prince des philosophes : « Raconte-moi l'histoire de ces deux hommes dont l'amitié, rompue par un menteur perfide se transforma en hostilité et en haine ». Et le philosophe d'approuver : « Quand deux amis connaissent le malheur de voir entre eux s'immiscer le menteur perfide, ils se séparent et se tournent le dos : l'affection qui les réunissait est gâtée ».

La chose est illustrée par ce conte entre bien d'autres [commence le conte du marchand et ses trois fils, que le père admoneste car ils dilapident le bien paternel sans exercer de métier]

Les fils du marchand écoutèrent les avis de leur père et furent sensibles à ses arguments : l'aîné, parti faire du négoce pour le compte de son père, se rendit dans un pays appelé Mathour ; son chemin les fit passer en un lieu extrêmement boueux. Or, il menait

un chariot tiré par deux bœufs dont l'un avait nom Chanzaba et l'autre Nandaba. Chanzaba s'enlisa : le marchand et ses aides s'affairèrent autour du bœuf et finirent par dégager l'animal recru et presque mort ; sur l'ordre du marchand, un homme alors fut laissé près du bœuf avec mission de veiller sur lui et, s'il voyait le bœuf retrouver ses forces et se reprendre, de l'emmener et de rattraper son maître.

Mais le lendemain, le serviteur, lassé de rester en place, laissa là le bœuf et rejoignit le fils du marchand auquel il annonça que la bête était morte. Quant à Chanzaba, après le départ de l'homme, il reprit assez de force pour marcher en se traînant jusqu'à un pré bien arrosé, à l'herbe grasse et abondante. Le destin avait en effet décidé que le bœuf devait être atteint, en ce lieu, par des événements qui ne manqueraient point leur but.

[Suit le conte de l'homme qui fuyait la mort, mais se trouve rattrapé par elle alors qu'il se croyait hors de danger].

Chanzaba devint très rapidement gros, gras et dodu ; il se mit à gratter la terre avec ses cornes et à pousser de puissants beuglements. Or, il y avait près de là un lion du nom de Bankala, roi de ces parages, avec une nombreuse cour de bêtes féroces : loups, chacals, renards et autres fauves. Le lion, plein d'orgueil et de superbe, était seul à donner des avis et n'en voulait point écouter d'autres. Quand il entendit le mugissement du bœuf, lui qui n'avait jamais vu d'animal de ce genre et n'en avait jamais entendu beugler, il eut peur, mais répugnant à l'idée que les gens de sa garde remarqueraient sa crainte, il ne bougea pas de sa place.

Or, il y avait à la cour du lion deux chacals, nommés l'un Kalila et l'autre Dimna. Si tous deux se montraient cultivés et plein d'astuce, Dimna était le plus avide, le plus enclin aux vastes projets, le moins satisfait de son sort. Ils étaient tous deux inconnus du lion. Dimna dit à Kalila : « Vois-tu, mon frère, l'attitude du roi, qui reste à la même place, sans en bouger, sans prendre ses ébats comme à l'habitude ? Que t'importe, répliqua Kalila, et qu'as-tu à t'inquiéter de ce qui t'es étranger et ne te regarde pas ? Notre situation à nous est une situation de choix : nous sommes préposés à la porte du roi, nous trouvons de quoi manger et nous ne faisons pas partie de cette classe de gens qui attendent que les rois leurs adressent la parole ou leur donnent des ordres. Laisse donc cela, et sache qu'à t'occuper, en paroles ou en actes, de ce qui ne vous convient pas, on récolte ce que récolta le singe. Qu'est cela ? », demanda Dimna

« On raconte, dit Kalila, qu'un singe vit un menuisier en train de fendre une pièce de bois à l'aide de deux coins : l'homme était juché sur la pièce comme un cavalier sur sa monture et, lorsqu'il en avait fendu la longueur d'une coudée, il enfonçait un coin. Ce menuisier se mit à vaquer à quelque affaire ; le singe alors, pouvant tout à son aise s'occuper de ce qui n'était pas de sa compétence, grimpa sur la pièce qui se referma sur lui et le singe tomba évanoui, mésaventure pourtant bien anodine au prix de la correction que lui infligea le menuisier à son retour ».

Dimna répondit : « J'ai bien écouté ton histoire et compris ce que tu viens de dire, mais sache que tous ceux qui approchent les rois ne le font pas seulement pour manger - car après tout le ventre se remplit en tous lieux -

mais pour chercher, grâce à sa proximité, à réjouir leurs amis et à affliger leurs ennemis. Sache encore que les gens les plus vifs, les plus faibles, les moins hommes qui soient, sont ceux qu'un rien contente et réjouit, comme le chien affamé qui obtient un os tout sec et s'en fait fête. Mais ceux qui sont vraiment hommes, hommes de valeur, n'ont que faire des petites choses et se contentent si peu de poussières qu'ils s'élèvent au degré qu'ils méritent comme le lion qui déchire un lièvre mais, à la vue d'un onagre, laisse là le lièvre et se saisit de l'onagre. Regarde le chien qui remue la queue jusqu'à ce qu'on lui jette quelque morceau ; quant à l'éléphant, animal impétueux, il connaît sa propre valeur ; et pourtant, quand on lui présente, avec tous les égards qu'on lui doit, son fourrage, il ne le mange pas qu'on ne lui ait d'abord caresser la tête et qu'on ne l'ait cajolé. Celui qui, vivant ce qu'il vit dans un rang glorieux, est plein de mérite envers lui-même et ses amis, celui-là, sa vie fût-elle brève, vit longtemps ; celui qui vit dans l'isolement et la gêne, maigre source de bien pour ses amis et lui-même, celui-là, sa vie fût-elle longue, vit fort peu. Aussi a-t-on dit que le malheureux était celui qui, dans son infortune, vivait longtemps, et qu'il fallait ranger avec les bœufs et les moutons l'homme qui ne songeait qu'à manger et à faire l'amour ».

Kalila : « J'ai saisi ton propos, mais réfléchis bien : tout homme, sache-le, à un rang, un pouvoir, et s'il vit satisfait de son rang, s'il s'en tient à la situation qu'il occupe parmi les gens de sa classe, il doit normalement être content et n'avoir rien à désirer. Et notre rang ne comporte pas la moindre chose qui puisse nous mettre en courroux contre la situation que nous détenons ».

Dimna : « Les honneurs sont l'objet d'une compétition, mais sont liés entre eux, de telle sorte que l'homme de valeur voit sa valeur l'élever du rang le plus humble au rang supérieur et que l'homme sans valeur s'abaisse du rang suprême au rang le plus bas. Seulement, s'élever du rang inférieur au rang le plus noble exige un effort sévère, tandis qu'il est facile et peu pénible de se laisser déchoir de la grandeur à la bassesse. Je n'en veux pour illustration que le cas d'une lourde pierre, difficile à lever du sol à l'épaule, facile à jeter de l'épaule au sol. Or nous pouvons, nous, plus que tous autres, prétendre accéder grâce à notre valeur, un rang plus élevé et nous évader, puisque nous le pouvons, de la situation où nous sommes ».

Kalila : « Et qu'as-tu l'intention de faire ? »

Dimna : « Mon dessein est d'aborder le lion à la faveur de l'occasion qui se présente ; car il a le jugement faible et précisément, les gens de sa garde et lui-même ne voient pas très bien ce qu'ils doivent faire. Peut-être pourrai-je aborder le lion et obtenir de lui ce que je désire ».

Kalila : « Et qu'est ce qui te fait savoir que tout es bien comme tu le dis ? ».

Dimna : « Je reconnais cela grâce à mon jugement, ma sagacité, mon intuition et mon intelligence ; car l'homme doué de jugement reconnaît souvent les dispositions de son ami et le secret de ses pensées à leurs marques extérieures et aux gestes de l'ami, au point qu'il trouve parfois des indices dans les airs et les apparences que l'autre se donne ».

Kalila : « Comment espères-tu recevoir du lion quelques dignité, quand tu n'as aucun ami parmi les gens au pouvoir et que tu ne sais pas comment on les sert, quels usages on observe avec eux, ni quelles choses ils approuvent ou désapprouvent ? »

Dimna : « L'homme énergique et fort ne se fatigue pas d'un lourd fardeau, même imprévu ; bien au contraire, il le trouve négligeable et possède assez de force pour le supporter. L'homme fort n'est désemparé par aucun fardeau, l'homme astucieux par aucun travail, l'homme intelligent en aucun pays, l'homme d'abord modeste et doux devant qui que ce soit ».

Kalila : « La considération des gouvernants ne va pas aux plus sûres valeurs qui se manifestent sous leurs yeux ; tout au contraire, ceux qu'ils préfèrent honorer sont ceux qui les approchent. Sous cet aspect, les gouvernants, dit-on, peuvent se comparer à la vigne, laquelle s'attache, non pas aux plus nobles des arbres, mais seulement à ceux qui sont près d'elle. Comment donc espères-tu obtenir du lion la dignité à laquelle tu aspiras, quand tu n'es pas de ceux qui fréquentent et l'approchent ? »

Dimna : « J'ai saisi ton propos, qui est juste ; mais sache que ceux qui détiennent les hautes charges auprès du gouvernement ont connu un temps où ils ne les occupaient pas. Ce n'est qu'ensuite, après avoir été loin du pouvoir, qu'ils ont recherché la faveur des gouvernants et se sont rapprochés d'eux. C'est là ce que je désire moi aussi, c'est à quoi je veux arriver comme eux. Car, on l'a dit, tous ceux qui sont assidus à la porte des autorités, qui rejettent toute pudeur, supportent les torts, font un bon visage, refoulent leur colère et se montrent aimables, tous ceux-là finissent par obtenir du pouvoir ce qu'ils désirent ».

Kalila : « Mais suppose que tu arrives à toucher le lion ; avec quel appui espères-tu obtenir de lui la charge à laquelle tu aspirés ? ».

Dimna : « Quand je serais près du lion et que je connaîtrais son naturel, je m'appliquerais avec douceur à suivre ses opinions en évitant au maximum de le contredire en me pliant à ses caprices. Manifesterait-il un désir ? Je déciderais aussitôt que c'est le bon parti : je le lui peindrais sous des couleurs avenantes, je l'encouragerais à le suivre, jusqu'à ce qu'il agisse en ce sens et mette son projet à exécution. Aurait-il une idée en tête, qui me fit craindre pour lui quelque dommage ? Je lui représenterais, de la façon la plus aimable et la plus douce possible, quel préjudice et quelle honte entraînerait en cela plus de mérite qu'aux autres. Car un homme plein de savoir-vivre, habile et ingénieux, s'il voulait une fois réduire à rien la vérité et rendre le néant véritable, ferait comme un peintre habile, qui représente au mur des figures dont certaines paraissent s'extérioriser alors qu'elles ne sortent point du mur, et d'autres s'intérioriser bien qu'il n'en soit rien. Quand don le lion aura reconnu mes capacités et la perfection de mes mérites, il sera tout à fait désireux de m'honorer et de me rapprocher de lui ».

Kalila : « Au cas où ce serait là ta décision, je te mets en garde contre la compagnie des gouvernants, car elle est d'un péril extrême, ce qui a fait dire aux sages : "Il y a trois choses que les sots sont seuls à oser et dont peu de gens se tirent indemnes : être ami des gouvernants, confier les secrets aux femmes, boire du poison pour en faire l'épreuve". Et les sages de comparer le pouvoir à une montagne abrupte, domaine des fruits délicieux, mais en même temps repaire de fauves effrayants : gravir cette montagne est pénible, y demeurer plus pénible encore et plus terrible ».

Dimna : « Voilà de justes paroles et je les comprends, mais, sache-le, ne pas surmonter ses craintes, c'est renoncer à voir ses désirs réalisés, et abandonner une affaire où l'on pouvait peut-être trouver la satisfaction de ses besoins, tout cela par peur de dangers desquels on pouvait peut-être se garder et se prémunir, c'est renoncer aux grandes réussites. C'est ce qui a fait dire qu'il y avait des activités qu'on ne pouvait réussir qu'avec le secours de vues élevées et au prix de périls immenses, ces activités étant entre autres : l'exercice du pouvoir, le commerce maritime, la lutte contre l'ennemi. L'on a dit également que l'homme digne de ce nom se devait d'être vu qu'en deux lieux, les seuls convenables pour lui : avec les rois, au milieu des honneurs, ou avec les moines, dans la dévotion ; pareillement l'éléphant, vu son éclatante beauté, ne peut désirer que deux situations : vivre la vie sauvage du désert ou servir de monture aux rois ».

Kalila : « Eh bien donc, que Dieu soit favorable à ton entreprise ! ».

Et Dimna partit pour se présenter au lion et le saluer. « Qui est-ce ? » demanda le lion à ses familiers. « Le fils d'Untel » lui fut-il répondu. « Je connaissais son père » reparti le lion, puis, s'adressant à Dimna : « Où étais-tu donc ? » lui dit-il. « A la porte du roi, répondit Dimna, où je n'ai cessé de rester assidûment, en espérant trouver une occasion d'aider mon souverain de mes conseils et de mes avis. C'est qu'il y a bien des choses, à la porte du roi, qui nécessitent quelquefois la présence d'un personnage obscur ; il arrive parfois que, tout en occupant un rang modeste, on soit homme à pouvoir rendre quelques services proportionnés à ses moyens. Car le bois dispersé sur la terre peut être encore utile à celui qui s'en gratte l'oreille. Prenons enfin un animal qui sache être aussi bien utile que nuisible : il faudra le considérer lui aussi comme quelque chose d'utile dont on tire parti ».

A ce discours, le lion, plein d'admiration, pensa que Dimna était quelqu'un d'intelligent dont on pouvait attendre des conseils et des avis ; se tournant du côté de ses familiers, il leur dit : « L'homme capable et plein de mérite occupe une situation obscure et méprisée, mais ensuite sa valeur se refuse à le laisser plus longtemps sans gloire et sans notoriété. Pareillement, la flamme d'une braise, sous œil vigilant, ne peut que briller et s'élever ».



Kalila wa Dimna, manuscrit égyptien ou syrien, vers 1220, Paris, BnF, Ms. arabe 8504, fol. 49v

Ibn Al-Muqaffa', *Le livre de Kalila et Dimna*, traduit de l'arabe par André Miquel, Paris, Klincksieck, rééd. 2012, pp. 55-64.

3. La traduction alphonsine du *Calila et Dimna* (1251), transmise par un manuscrit du XV^e siècle (RBME, h-III-9)

[Conclusion de l'ouvrage, traduite de l'arabe]

Le roi resta silencieux. Le philosophe lui dit alors : « Seigneur, puisse ton royaume s'étendre jusqu'aux mers, que Dieu t'accorde grand bien et alégresse, que ton peuple en profite avec toi, et que ton destin soit fait de réussite. Car tu es d'une parfaite sagesse, plein de bon sens, d'endurance et de mesure, et d'un parfait entendement. En toi, la clairvoyance est sans faille, tes propos justes et limpides, et tu allies en toi fermeté et miséricorde. On ne te voit jamais lâche au combat ni pusillanime dans le malheur. Pour toi, j'ai raconté, glosé et expliqué des cas, et j'ai donné réponse aux questions que tu m'as posées. Pour toi, j'ai employé mon entendement et ma sagesse comme il convenait, ainsi que m'y oblige mon obligation envers toi, que je n'oublie pas, et j'ai loyalement mis à profit mon intelligence dans les avis et l'enseignement de ce sermon que je viens de prononcer pour toi.

[Colophon de la traduction alphonsine]

Ici se termine le livre de Calila et Digna. Il fut traduit de l'arabe au latin romancé [latin roman, ou castillan] sur mandement de l'infant don Alphonse, fils du très noble roi don Fernando, en l'année de l'ère mille deux cent quatre-vingt-neuf ans. Ce livre est terminé. Dieu soit loué à jamais.



Le roi Sirechuel envoyant Berzebuey en Inde, RBME h-III-9, fol. 2r et 7r



Le lion et le bœuf, amorce de la fable de Kalila et Dimna, RBME h-III-9, fol. 11v

4. La traduction du castillan au latin réalisée par Guillaume de Béziers, qui reprend celle de Jean de Capoue, pour Jeanne de Navarre : en amont de la fable animalière, portraits de la famille royale de France (BnF, Ms. lat. 8504, v. 1313)



Fig. 1 (fol. 28v) : Le lion et le boeuf, amorce de la fable de Kalila et Dimna



Fig. 2 (fol. 41) : un autre moment de la fable, Dimna devant le roi lion (vignette 1) et Kalila et Dimna (vignette 2)



Fig 3 (fol. Bv) : adouements des fils de Philippe le Bel, Louis (vignette 1), Philippe et Charles (vignette 2), et Philippe le bel chevauchant en compagnie d'Edouard II d'Angleterre et de son fils Louis de Navarre



Fig. 4 (fol. 1r) : présentation du livre au roi et Philippe le Bel (vignette 1) et Philippe le Bel se croisant (vignette 2)



Fig. 5 (fol. 1v) : Philippe le Bel et sa famille

5. Le Roman de Fauvel (vers 1310-1314) : à la cour de France, un âne couronné ?



Fig. 1 : l'amorce du *Roman de Fauvel* (BnF, Fr. 146, fol. 1)

Motet 1

Favellandi vicium

Le vice de la « fauvelerie »
Et la lie de la cupidité
Tiennent fermement aujourd'hui le trône
Et le rang plus élevé de la Cour.
Par l'argent on obtient
Un jugement favorable et juste
La loi est condamnée à l'exil
Et la justice s'expose à la vente.
Ah, quelle infection !
Que de pestilences
S'accrochant tous les jours
A la sphère entourant les puissants !
Les voies de la flatterie
Montent vers le pouvoir. La fraude
commande à la justice.
Dieu de miséricorde,
Apporte-nous, en cette situation ton
aide !

Vignette 1

A cause de fauvel, que je vois torcher
avec tant d'empressement,
Tout en douceur, sans qu'on
l'égratigne,
J'ai sombré dans la mélancolie,
Parce qu'il est aujourd'hui une bête au
poil si brillant.
Souvent le voient représenté en
peinture
Des gens qui ne savent pas si ce qui
est figuré par lui
Est dérision, sagesse ou folie.
C'est pourquoi, sans la moindre
équivoque,
Je vais dire sur ce genre de bête
Ce qui peut me passer par la tête.
Fauvel ne couche plus dans une
écurie,
Il possède une demeure plus
honorabile :
Il exige une mangeoire plus
prestigieuse,
Un beau râtelier et une nourriture
abondante.
Il a pris ses quartiers d'été dans la salle
d'apparat,
Afin de mieux exhiber sa dignité
royale.
Mais à travers les autres pièces aussi,
Grâce à son savoir, on le révère
beaucoup,
Et il arrive fréquemment que dans les
chambres
Il fasse rassembler toute sa suite
Qui avec tant d'application le frotte
Qu'il ne peut subsister la moindre
crotte,
Fortune, l'adversaire de Raison,
En a fait le seigneur de sa maison :
Elle se donne beaucoup de mal pour
le promouvoir,
Puisqu'elle l'emmène au palais du roi ;
Elle ne cesse de lui faire obtenir des
honneurs.
Autour de Fauvel, il y a une telle foule
qui se presse
De gens issus de toutes nations
Et de toutes conditions
Que c'en est tout à fait extraordinaire :
Et pas un qui ne se mette en quatre
Pour bouchonner Fauvel tout en
douceur ;
le rassemblement est prodigieux

Motet 2

Mundus a mundicia

Le mot « monde » vient de *mundicia* [«
pureté »] :
Voilà qui est dit par antiphrase !
Il est souillé par l'immondice
Des crimes,
Il progresse en corruption,
Le délit ignore toute limite.
En effet, séductrice de l'humanité,
La perversité de Fauvel
Ne connaît pas de maître ici-bas.

Motet 2

Quare Fremerunt

Pourquoi ces nations
Et ces peuples en tumulte ?
Parce que leurs yeux n'ont pas encore
Vu autant de monstres,
Et que ni les vieillards ni les enfants
N'ont entendu
En toute l'étendue du monde
Les guerres qu'ils mènent
Et que cherchent à se faire
Rois et roitelets.
Cette situation, je le dis, est créée
Par Fauvel et les Fauvelets

Vignette 2



Fig. 2 : Fauvel couronné (BnF, Fr. 146, fol. 11r)

Des chiens montés sur des chevaux : la subversion seigneuriale des communes italiennes :

1. Les monuments funéraires des Scaliger à Vérone



- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 1) <u>Arca di Cangrande</u> | 2) <u>Arca di Mastino II</u> | 3) Tomba di Alberto I |
| 4) Tomba di Bartolomeo I | 5) Tomba di Alboino | 6) <u>Arca di Cansignorio</u> |
| 7) Tomba di Giovanni della Scala | 8) Prima tomba di Cangrande I | 9) Tomba di Mastino I |



Fig. 1 : le cimetière des Scaliger près de Santa María Antica à Vérone. Vue d'ensemble et plan des tombes (les tombes surmontées d'un monument équestre sont indiquées par un soulignement)

Fig. 2 : Tombe de Cangrande.
Vue d'ensemble et statue équestre
(originale déposée au musée de
Castelvecchio)



Fig. 3 : Tombe de Mastino II.
Vue d'ensemble et statue équestre
(originale déposée au musée de
Castelvecchio)



Fig. 3 : Tombe de Cansignorio
Vue d'ensemble et statue équestre



2. Le monument funéraire de Bernabò Visconti












Situé à l'origine dans l'église San Giovanni in Conca, aujourd'hui détruite
Conservé au Musée du Castello de Milan

Les devises animalières des princes de France : revendications et rivalités politiques

1. Le duc Jean de Berry

1a. Les sceaux de Jean de Berry

Sceau du secret	
	
1358-1361. 30 mm. Écu fleurdelisé à la bordure, penché, timbré d'un heaume au couvre-nuque fleurdelisé, et cimé d'une fleur de lis, soutenu par deux griffons.	1365-1370. 42mm. Un ours debout, marchant à gauche, la tête coiffée d'un heaume orné d'un tortil et d'un volet et cimé d'une fleur de lis fleuronée, portant sur son dos, retenu par une chaîne, un écu semé de fleur de lis brisé d'une bordure engrelée (armes de Berry). Il tient dans la patte droite une hampe ou est accrochée une bannière, et dans la gauche, une banderole portant l'inscription : LE TANPS VENRA.
	
1371-1372. 41mm. Une aigle vue de face, légèrement tournée à gauche, battant des ailes, la tête coiffée d'un heaume, portant au cou un écu à six fleurs de lys à la bordure engrelée (Berry).	1393. 40 mm. Un cygne aux ailes déployées, portant sur la tête, de profil, un heaume orné d'un tortil et d'un volet, cimé d'une fleur de lis, et au cou un écu à six fleurs de lis 3, 2 et 1, brisé d'une bordure engrelée, dans un quadrilobe à redents.
	
1410. 48 mm. Un écu rond à trois fleurs de lis brisé d'une bordure engrelée, entouré et supporté par six ours, le tout inscrit dans un cercle.	

Contre-sceau	Sceau
	
<p>1379-1411. 36mm. Les armes de Berry, timbré d'un heaume de profil cimé d'une double fleur de lis, soutenu à gauche par un ours assis et à droite par un cygne, dans un trilobe à redents.</p>	<p>1359-1387. 69 mm. Un écu aux armes de Berry (semé de fleurs de lis à bordure engrêlée) soutenu par le duc tenant de la main droite un sceptre. L'écu est porté à dextre par un cygne, à gauche par un ours muselé.</p>
Grand-sceau	
	
<p>1359. 85mm. Sceau équestre, aux armes (semé de France à la bordure engrêlée); ce serait Berry. Le champ semé d'M renversés.</p>	<p>1365. 85 mm. Type équestre à droite. Le bouclier de face et la housse du cheval aux armes : semé de fleurs de lis à la bordure engrêlée. Le cheval porte sur la tête une aigrette. Le champ est formé de quadrilobes allongés contenant chacun une fleurette à quatre pétales d'où partent quatre fleurs de campanules.</p>
	
<p>1367. 90 mm. Le duc, l'épée haute à main droite, porte devant lui un bouclier aux armes de Berry (semé de fleurs de lis à la bordure engrêlée) et chevauche un destrier housé de même et empiétant sur la bordure. Le heaume et la têtère du cheval sont cimés d'une double fleur de lis à houppes. Le champ quadrillé alterne têtes de lions et têtes d'aigles.</p>	<p>1379-1411. 95 mm. Dans une niche gothique, le duc debout, de face, barbu, la tête ceinte d'un bandeau de pierreries, vêtu d'un manteau à mante et revers d'hermine et tenant de la main droite un sceptre, de la gauche un gant. Dans deux niches latérales, à dextre un ours assis et coiffé d'un heaume cimé d'une double fleur de lis, à senestre un cygne portant au cou pendu par la guiche l'écu de Berry.</p>

Provenance : iconographie extraite de la base numérique des sceaux conservés en France SIGILLA, lien vers la fiche dédiée à Jean de Berry : <http://www.sigilla.org/sigillant/jean-france-1125>. A consulter pour retrouver l'ensemble des sceaux utilisés par Jean de Berry.

1b. Les livres de Jean de Berry



Fig. 1 : Aristote, *De coelo et mundo*, traduction française de Nicole Oresme, Paris, vers 1377, Paris, BnF, Ms. Français 1082, fol. 1. Lien vers le manuscrit complet : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8447191h>



Fig. 2 : *Très Belles Heures de Jean de Berry*, France, v. 1390, Bruxelles, Bibliothèque royale de Belgique, Ms. 11060-61, fol. 10.
Lien vers le manuscrit complet : <https://uurl.kbr.be/1820816>



Fig. 3 : Évangélaire de la Sainte Chapelle de Bourges, vers 1405-1410, Bibliothèque municipale de Bourges, Ms. 48, fol. 1r. Lien vers le manuscrit complet : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8454012w>



Fig. 4 : Les Grandes Heures de Jean de Berry, Paris, vers 1409, BnF, Ms. lat. 919, fol. 8r. Lien vers le manuscrit complet : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b520004510>



Fig. 5 : Lectionnaire de la Sainte Chapelle de Bourges, vers 1410, Bibliothèque municipale de Bourges, Ms. 33-35, Ms. 33, fol. 1r. Lien vers les manuscrits complets : Ms 33 [<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8454017z>], Ms. 34 [<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8454018c>] et Ms. 35 [<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8454019s>]



fol. 1v



fol. 26r



fol. 39r



fol. 113r

Fig. 6 : Très riches Heures du duc de Berry, vers 1416, Paris, Chantilly, 277, détails des folios 1v, 26r, 39r et 113r.

Lien vers le manuscrit complet :

<https://bvmm.irht.cnrs.fr/mirador/index.php?manifest=https://bvmm.irht.cnrs.fr/iiif/22470/manifest>

1c. Les constructions de Jean de Berry



Fig. 1 : charte de fondation de la Sainte Chapelle de Bourges, du 19 avril 1405, copie lithographique de 1838, Archives départementales du Cher, J 771.



Fig. 2 : carreau de pavement, château de Mehun sur Yèvre (musée Charles VII). Fiche de l'objet : <https://webmuseo.com/ws/musee-mehun/app/collection/record/102>



Fig. 3 : détail du décor de la cheminée dite aux ours de l'ancien palais ducal de Bourges, dans l'actuelle salle de délibération du conseil départemental



Fig. 4 : porte de la salle du palais de Riom, gravure publiée dans Ch. Nordier, *Voyages pittoresques et romantiques dans l'ancienne France*, Paris 1833, pl. 4.



Fig. 5 : le plafond peint de la « maison Vailly » à Brioude (division des caissons, le plafond vu du dessous, coupe axiale, et panneaux armoriés côté sud et nord), d'après les relevés de Paul Le Blanc pour Joseph Fournier-Latouraille, Bibliothèque municipale et inter-universitaire de Clermont Ferrand, rééd. Claude Astor, « Jean de Berry et Brioude. Armes et emblèmes d'un plafond », Cahiers de la Haute-Loire, 2003, pp. 99-116.

1d. Le gisant de Jean de Berry



Gisant dans la cathédrale Saint Etienne de Bourges et reconstitution du tombeau au musée de Bourges, sous les piédestaux des pleurants, chiffre, armoiries de Jean de Berry et devises aux cygnes et aux ours de Jean de Berry

2. Le duc Louis d'Orléans

2a. Devises animalières dans les livres de Louis d'Orléans



Fig. 1 : *Livre de l'information des princes*, traduction de Jean Golein, Paris, 1392-1395, BnF, Ms. Français 1213, fol. 1r. Lien
manuscrit vers le manuscrit complet : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10521754h/f1.item>



Fig. 2 : *Speculum historiale* de Vincent de Beauvais, traduction de Jean de Vignay, Paris, 1396-1397, BnF, Ms. 312-314, ici fol. 1r du Ms. 312. Lien vers le manuscrit complet : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8452197q>



Fig. 3 : *Speculum historiale* de Vincent de Beauvais, traduction de Jean de Vignay, Paris, 1396-1397, BnF, Ms. 312-314, ici fol. 1r du Ms. 313. Lien vers le manuscrit complet : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b84557843>



Fig. 4 : *Speculum historiale* de Vincent de Beauvais, traduction de Jean de Vignay, Paris, 1396-1397, BnF, Ms. 312-314, ici fol. 1r du Ms. 314. Lien vers le manuscrit complet : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8451115j>



Fig. 5 : *Ethique* d'Aristote, traduction de Nicole Oresme, Paris, 1397-1399, Chantilly, Musée Condé, Ms. 277, fol. 1r. Lien vers le manuscrit complet : <https://bvmm.irht.cnrs.fr/iif/288/canvas/canvas-171907/view>

2b. Le meurtre du duc d'Orléans (1407), le lion contre le loup : les manuscrits de la *Justification* de Jean Petit (1408) et le Livre d'Heures du duc de Bourgogne Jean Sans Peur (1409-1419 ?)



Fig. 1 : Paris, Bnf, Ms. Français 5733, fol. 2v. Lien vers le manuscrit complet : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b525122918/f1.item>



Fig. 2 : Chantilly, Musée Condé, Ms. 878, fol. 2r. Lien vers le manuscrit complet : <https://bvmm.irht.cnrs.fr/iiif/450/canvas/canvas-228733/view>



Fig. 3 : Vienne, Oesterreichische Nationalbibliothek, Ms. 2657, fol. 1v. Lien vers le manuscrit complet: https://digital.onb.ac.at/RepViewer/viewer.faces?doc=DTL_3873560&order=1&view=SINGLE



Fig. 4 : Livre d'heures du duc de Bourgogne Jean Sans Peur, Flandre (?), 1409-1419 (?), Paris, BnF, Ms. NAL 3055, fol. 195v. Lien vers le manuscrit complet : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b525095563/f1.item>

Animal et dispositif palatial : le cheval au palais

1. Une vente de chevaux arabes : les écuries d'un palais occidental ?



Le livre des merveilles du monde de Marco Polo, manuscrit parisien, v. 1410-1412, Paris, BnF, Français 2810, fol. 92

2. Les écuries de l'Alhambra à Grenade à l'époque nasride puis chrétienne

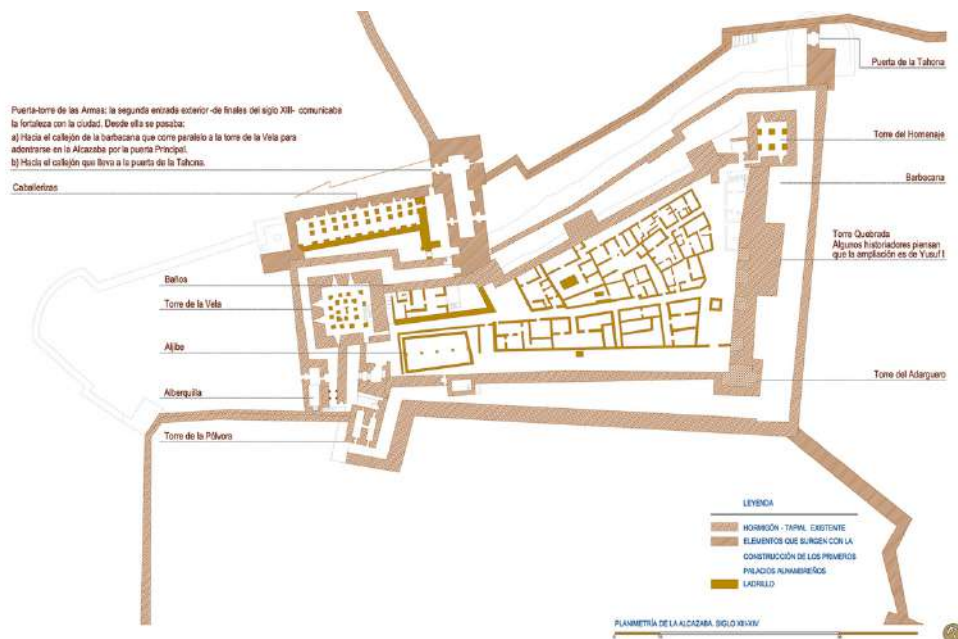


Fig. 1. Planimétrie générale de l'Alcazaba

© Adelaida Martín Martín, *Evolución histórica de la Alcazaba (XIII-XIV)*, Grenade, 2015

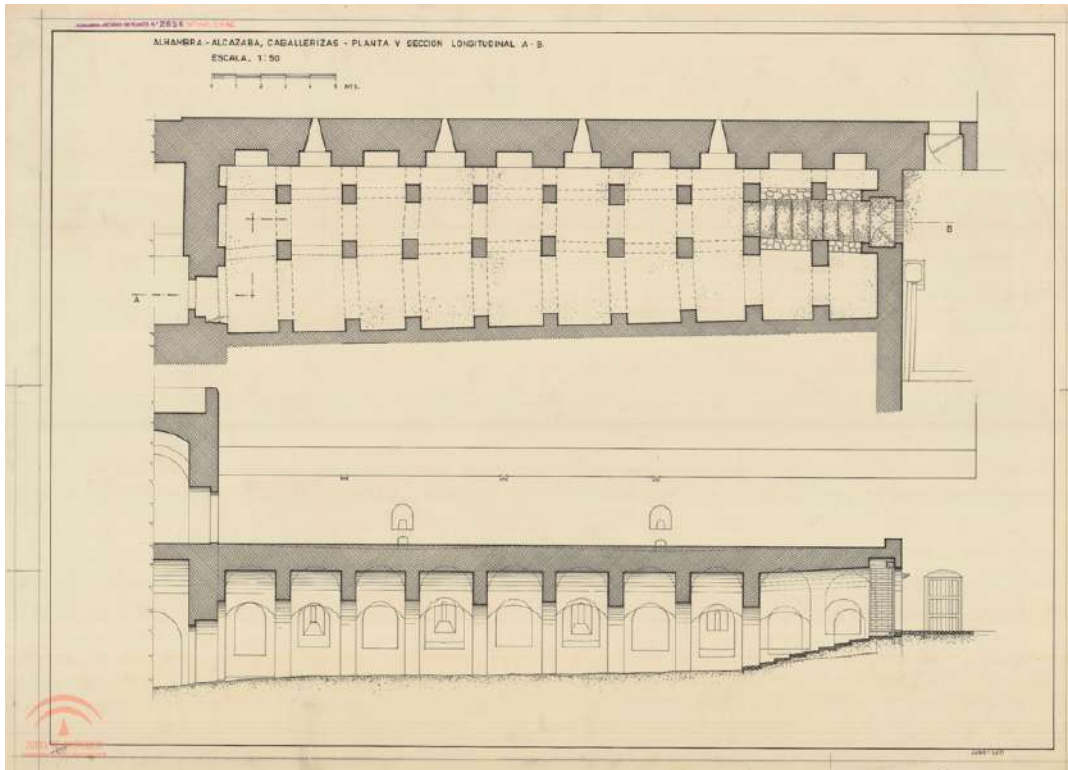


Fig. 2. Plan et section longitudinale. © Fernando López Díaz de la Guardia, 1971, Patronato de la Alhambra

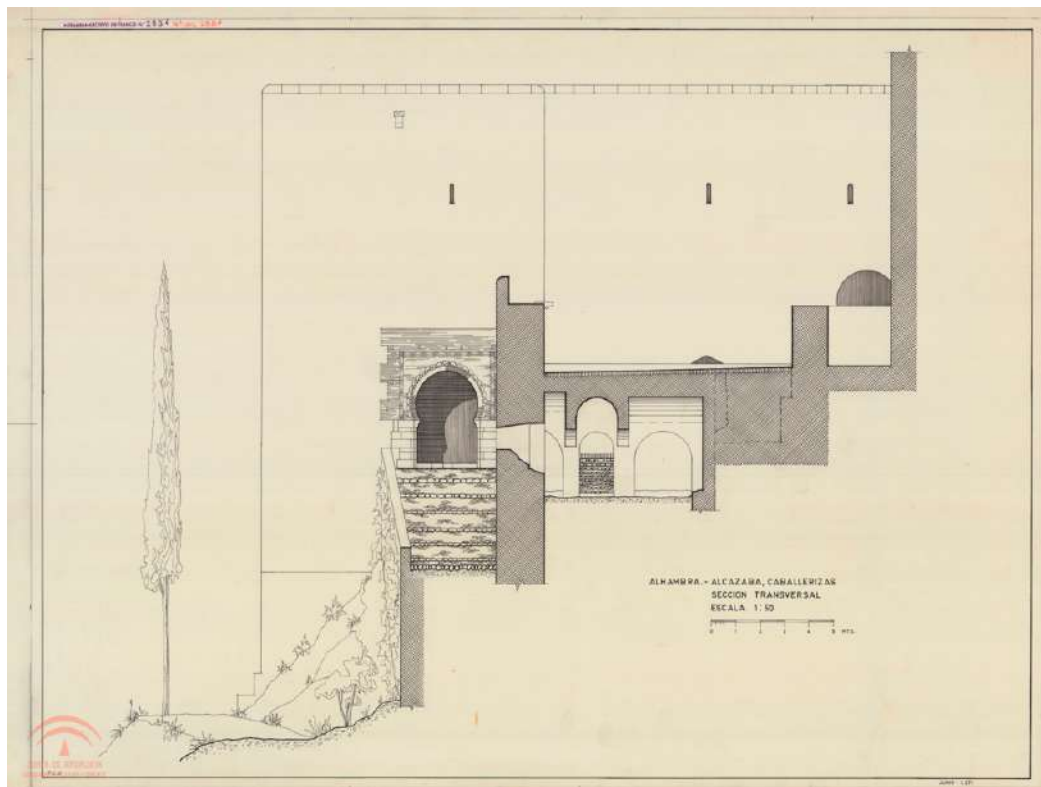


Fig. 3. Section transversale avec porte d'accès © Fernando López Díaz de la Guardia, 1971, Patronato de la Alhambra



Fig. 4a et 4b. État actuel

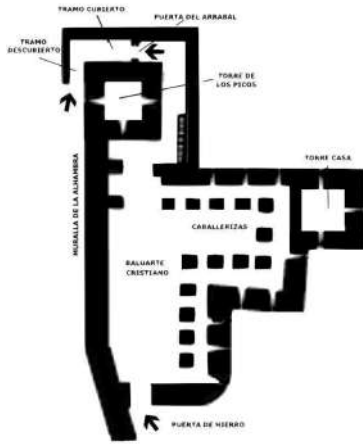


Fig. 5. Nouvelles écuries édifiées par le gouverneur de l'Alhambra après la conquête de 1492

3. Écuries et tour cavalière du palais d'Urbino

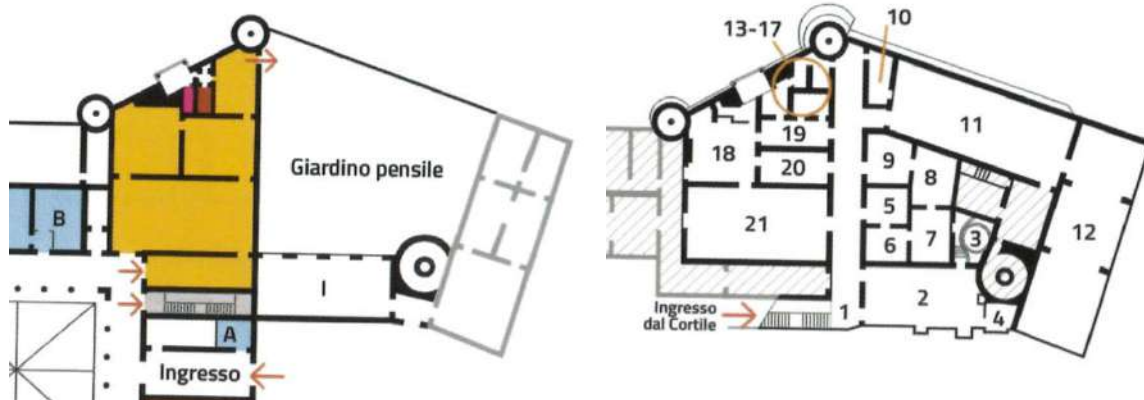
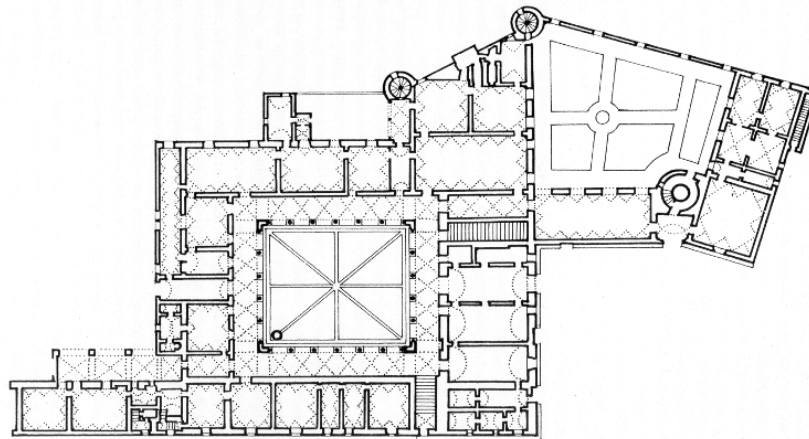


Fig. 1a, 1b et 1c. Palais d'Urbino, plan d'ensemble de l'étage noble — Palais d'Urbino, accès à l'étage souterrain depuis le cortile central et plan de l'étage souterrain. 1. Rampe d'accès – 2. Lavanderie – 3. Glacière – 4. Teinturerie – 5-9. Celliers – 10. Bains pour gens de service – 11. Sellerie – 12. Écuries du duc, de sa famille et proches – 13-17. Bains du duc et escalier d'accès à ses appartements – 18. Cuisine 19-20. Annexes de la cuisine – 21. Grande cuisine

Fig. 3. Élévation du palais. Encadrées en pointillé : niveau des écuries et de la sellerie, et rampe d'accès depuis l'extérieur

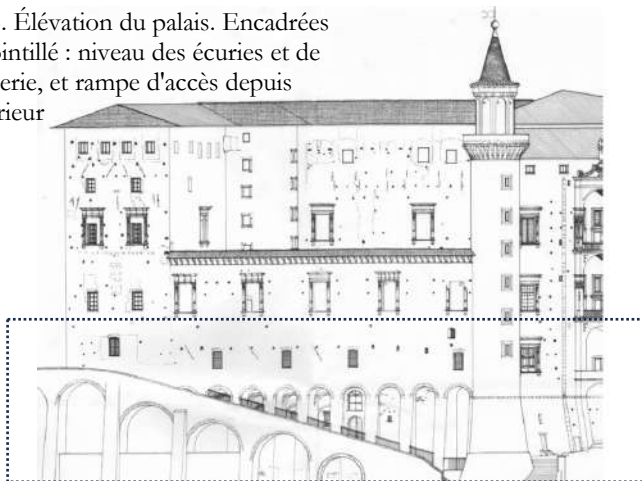


Fig. 4. Élévation en coupe du palais. Sous le jardin, la sellerie



Fig. 5. Vue de la sellerie du duc

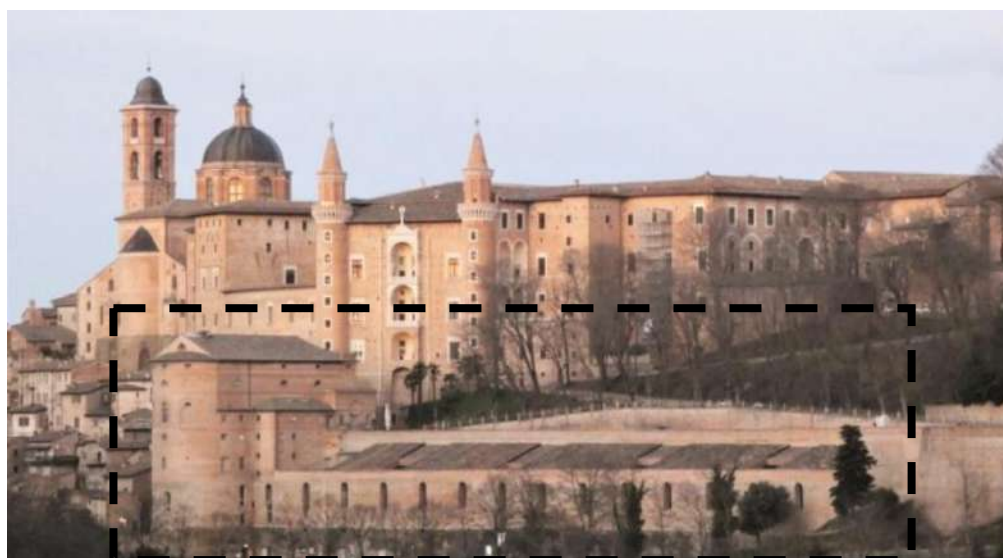


Fig. 6. Dans l'encadré, la tour cavalière et les grandes écuries du palais, dites la Data

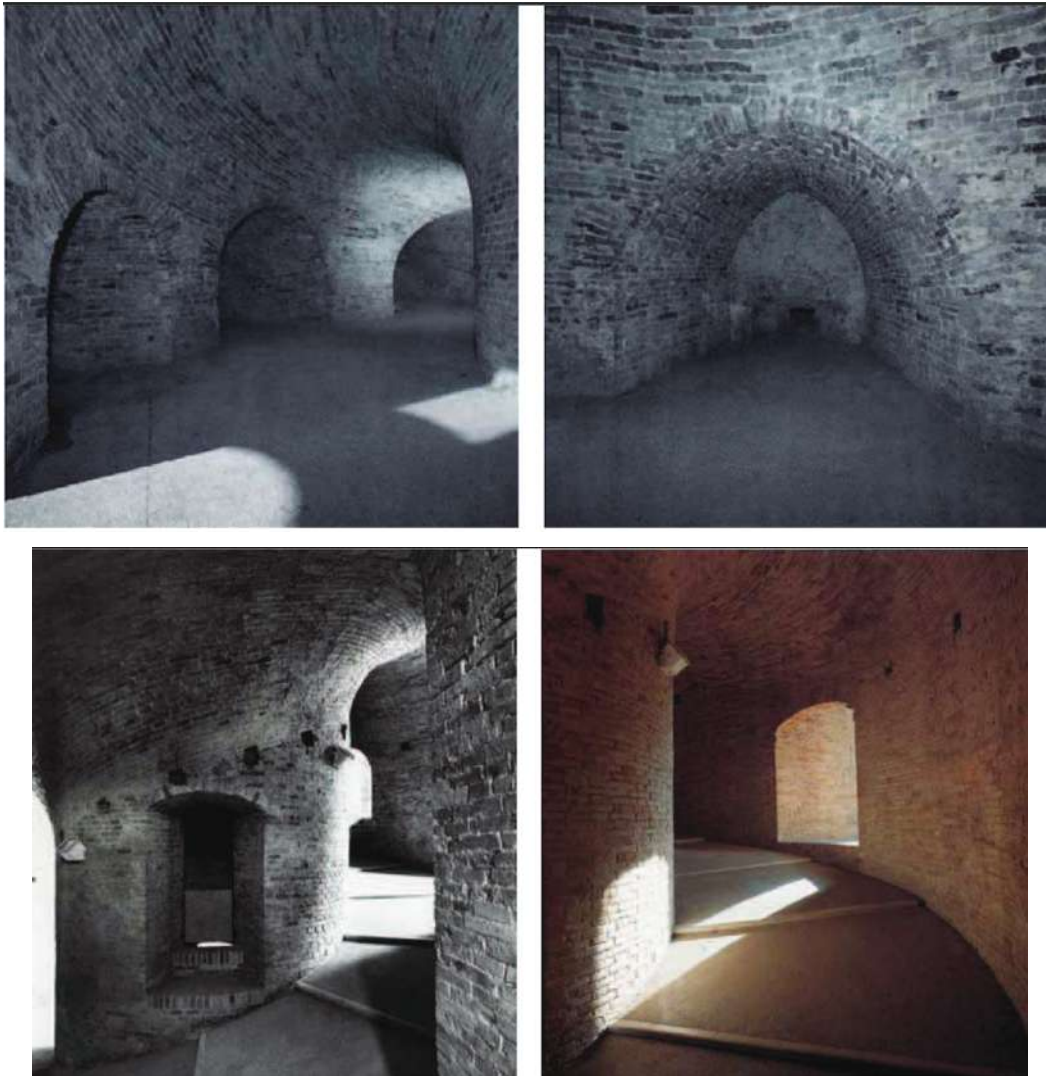


Fig. 7. Vues de l'intérieur de la tour cavalière, départ de la spirale et intérieur de la spirale

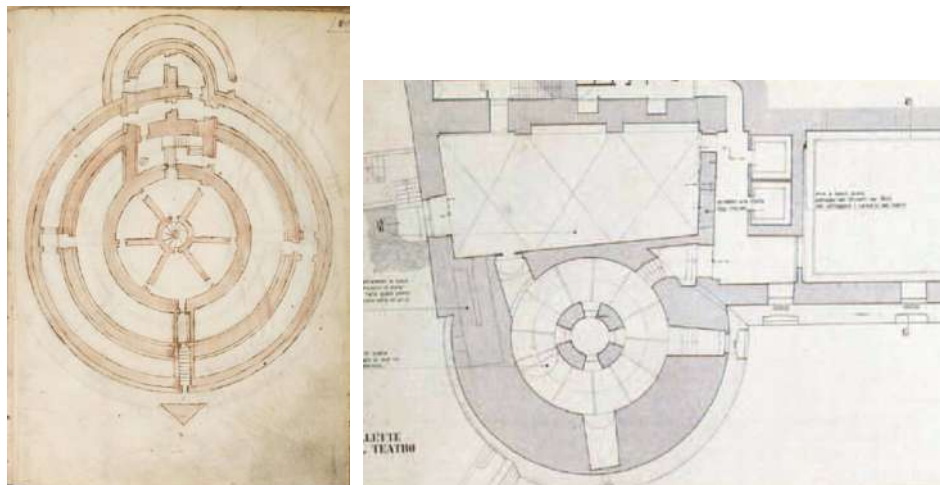


Fig. 8a. Francesco di Giorgio Martini, *Opusculum de architectura*, v. 1474-1482
Londres, British Library, fol. 82, tour avec escalier hélicoïdal au centre – Fig. 9. État actuel de la tour, surmontée par le théâtre Sanzio depuis le XIX^e siècle, et départ de la Data

La description de la Data par son architecte, Francesco di Giorgio Martini

Les maisons des seigneurs, des gentilshommes et des marchands, et bien plus encore celles des paysans que celles des simples particuliers, nécessitent ou comprennent des écuries pour les chevaux et autres bêtes ; à cet égard, il convient tout d'abord de noter que les écuries doivent généralement être situées dans des endroits chauds, mais pas à proximité de feux, tels que des fours ou d'autres feux, car, selon Vitruve, les chevaux deviennent nerveux par la chaleur excessive du feu.

Après cela, je voudrais décrire une écurie que j'ai fait construire pour mon très illustre duc d'Urbino, qui est presque entièrement terminée [son édification commence sans doute avant 1482], et dont vous pourrez comprendre toutes les parties qu'une écurie complète et parfaite doit avoir. Tout d'abord, cette écurie peut contenir trois cents chevaux, cent cinquante de chaque côté, avec 28 pieds de large, 26 de haut, 360 de long. L'écurie est surmontée d'une belle voûte où l'on conserve le foin et la paille avec des trous carrés, par lesquels on jette en bas le fourrage. Au-dessus de cette voûte s'en trouve une autre, pour la toiture de l'écurie. Il y a plusieurs pièces attenantes à l'écurie. La première est un atrium, elle sert de salle pour sceller, monter et ferrer les chevaux. S'y trouve une fontaine avec deux abreuvoirs. Un canal en sort, qui passe sous l'auge couverte, avec plusieurs becs, par lesquels l'eau peut être fournie à divers endroits dans l'écurie. De cette auge, l'eau est distribuée dans l'écurie par un autre canal qui s'ouvre et se ferme, de sorte que toute l'écurie peut être nettoyée de tous ses immondices. A cette fin, ce canal est un peu en pente et bas en son milieu. Cette pente est aussi utilisée pour attacher les chevaux que l'on veut placer plus haut dans l'écurie. A côté de la fontaine se trouve une pièce pour garder le fourrage, et le logement du maître d'écurie se trouve au-dessus de ces annexes, à un endroit d'où l'on peut voir toute l'écurie. Ce logement dispose d'une pièce pour le maître d'écurie et sa famille et, à côté de celle-ci, d'une pièce pour fabriquer les fers, les selles et d'autres équipements nécessaires. Enfin, à côté, se trouve une grosse tour avec un colimaçon réservé au seigneur, par lequel on peut monter à cheval, et d'où le seigneur, sans être vu, peut voir toute l'écurie et les logements susmentionnés. Ce qui, étant connu du maître d'écurie et de sa famille, les incite à agir correctement par crainte. À partir de là, chacun peut comprendre les caractéristiques que nécessite une écurie complète.

Francesco di Giorgio Martini. *Trattato di architettura civile e militare, con dissertazione e note per servire alla storia militare italiana*, éd. Cesare Saluzzo, Carlo Promis, Turin, Tipografia Chirio e Mina, 1841, pp. 170-172, traduit de l'italien.

4. Les tours cavalières du château d'Amboise

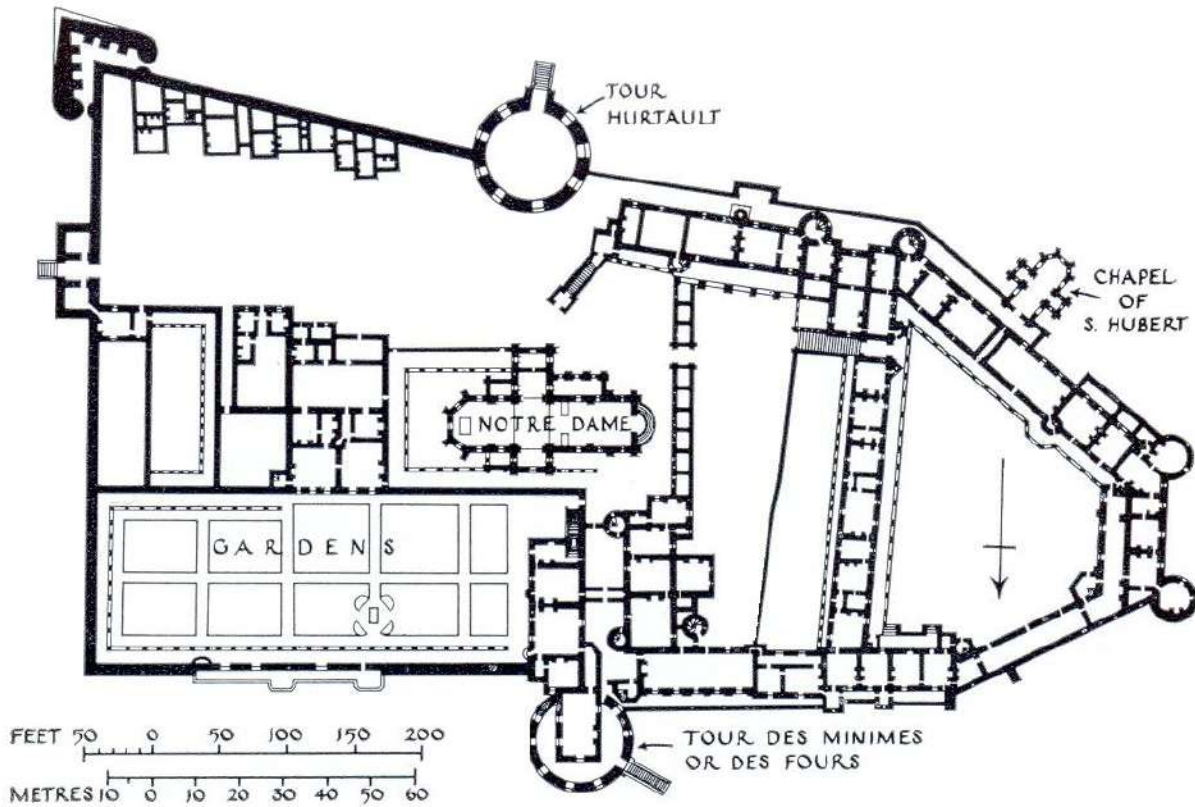
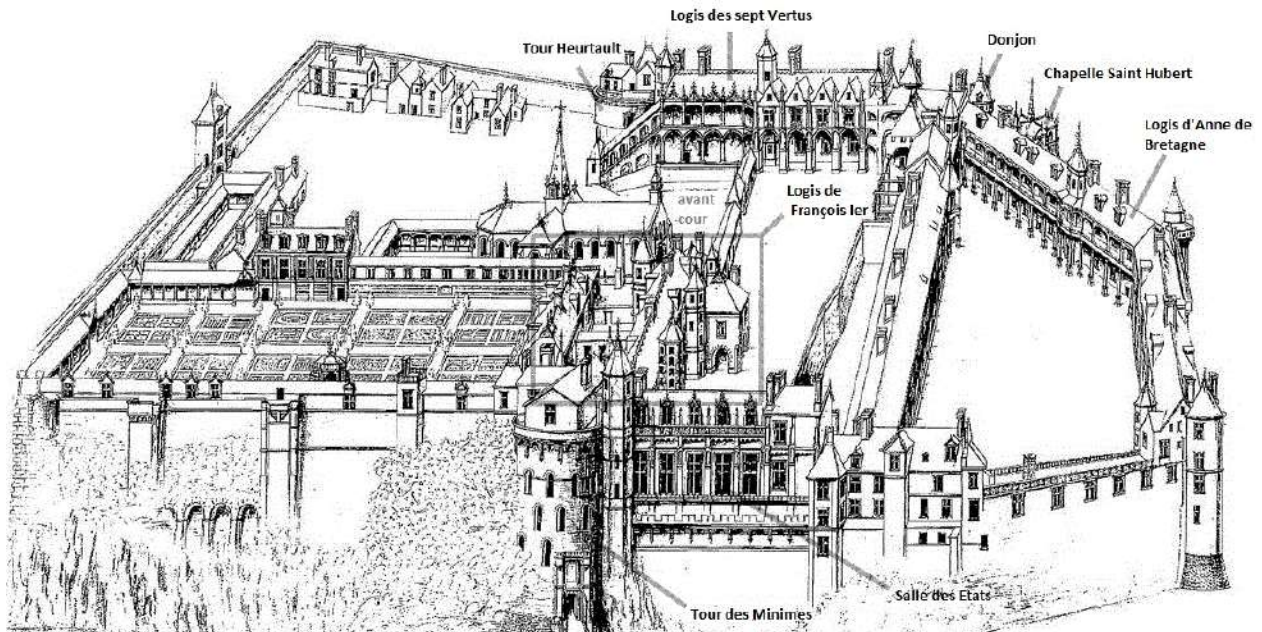


Fig. 1. Château d'Amboise d'après l'élevation et le plan établis par Jacques Androuet du Cerceau en 1575. Les tours cavalières, la Tour des Minimes, côté rivière, la Tour Hurtault, côté forêt



Fig. 2. Tour des Minimes et Tour Hurtault, état actuel



Fig. 3. Intérieur de la Tour des Minimes, rampe et puit de lumière

L'animal dans l'alimentation princière

1. Menu du banquet offert par Charles V de France à son oncle l'empereur Charles IV au palais de la cité le mercredi 6 janvier 1378



Premier service, les potages

Purée blanche et pois coulés
Oies salées et grosses viandes de plusieurs sortes
Civet d'huitres et brouet georgé de viande
Soringue d'anguilles et chapons à la salamine

Deuxième service

Viandes rôties de plusieurs sortes
Brêmes rôties et échines de saumon
Brouet rouge tuilé et brouet violet
Poissons de mer et d'eau douce en grand nombre et de plusieurs sortes
Brouet bleu ciel de poisson et brouet jaune de chapon
Anguilles sucrées à la boue
Figues farcies couvertes de feuille d'or
Brouet de trois couleurs : blanc, bleu foncé et rouge
Pâtés lorrois

Troisième service

Lapins farcis et dorés
Haricot et lait lardé
Rosé et brouet vert
Tartes sucrées, bourrées à la sauce chaude
Amandé blanc
Chapons pèlerins à la dodine
Tourtes de Parme
Espinbèque
Gelée
Épaules de mouton farcies et mottes de viande

Archives départementales du Nord, B 654, n° 10688, éd. M. Lechova, « Zpráva o návštěvě Paříže Karlem IV. roku 1378 », *Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity*, 43, 1996, p. 49-59, ici p. 55, traduit de l'ancien français.

2. Le *Viandier* attribué à Guillaume Tirel, dit Taillevent, cuisinier de Charles V et de Charles VI (1380) : chapitre des rôtis

Ici commence le *Viandier* de Taillevent, maître queux du Roi, notre seigneur pour préparer les plats qui s'ensuivent ci-après.

Premièrement : pour dessaler toutes les potées sans [rien] y mettre ni [en] ôter. Prenez un linge blanc. Mettez[-le] sur votre pot. Retournez[-le] à plusieurs reprises. Écartez le pot du feu.

Pour ôter le goût de brûlé de toutes les potées. Prenez un peu de levain. Attachez-le dans un linge. Mettez dans le pot. Ne l'y laissez pas longtemps.

Bouillon de viande grasse, c'est-à-dire porc, beouf, mouton. Cuit dans de l'eau et du sel. Manger aux oignons blancs ou verts ou au verjus si elle est fraîche. Salée : à la moutarde.

Haricot de mouton. Tout cru. Faites-le frire dans de la graisse de lard découpé en petits morceaux, avec des oignons émincés Délayez avec du bouillon de bœuf, du verjus, du persil, de l'hysope et de la sauge. Faites bouillir tout ensemble avec une fine poudre d'épices.

Bouilli lardé. Prenez votre grain. Lardez-le. Faites-le cuire dans de l'eau, du vin. Mettez seulement du persil, et du safran si on veut.

Sanglier frais : cuit dans du vin et dans de l'eau, a la cameline ou au poivre aigret. La salée : à la moutarde.

Chevreuils sauvages. Comme le cerf. De même, en pâté. Bien bouillie et lardée. Manger comme il est dit.

Chappons ou veau aux herbes. Faites cuire dans de l'eau et du lard. Persil, sauge, hysope, vin, verjus, safran et gingembre.

Potées épaisses.

Chaudun de porc. Faites cuire dans de l'eau. Puis mettez en morceaux. Faites frire dans de la graisse de lard, du gingembre, du poivre long et du safran du pain grillé. Faites tremper dans du bouillon de bœuf, car son bouillon sent la fiente, ou dans du lait de vache si on veut. Faites passer par l'étamine. Prenez du verjus égrené cuit dans l'eau. Mettez les grains dans votre potée au moment de servir. Faites filer des jaunes d'œufs dedans. Faites bouillir.

Cretonnée de pois nouveaux. Cuisez-les jusqu'au moment de les égoutter. Faites frire dans de la graisse de lard. Puis prenez du lait de vache ou d'amandes. Portez-le à ébullition. Mettez votre pain dans votre lait. Prenez du gingembre et du safran broyé. Délayez avec votre bouillon. Faites bouillir. Prenez des poules cuites dans de l'eau. Mettez-les dedans en quartiers. Faites frire. Puis faites bouillir avec. Puis tirez à l'écart du feu. Faites filer des jaunes d'œufs à profusion.

Cretonnée de fèves nouvelles. Comme il est dit des pois nouveaux.

Cuminée de volaille. Faites-la cuire dans du vin et dans de l'eau. Coupez-la en quartiers. Faites la frire dans de la graisse de lard. Prenez un peu de pain trempé dans votre bouillon. Faites-en un coulis. Faites bouillir avec votre grain. Prenez un peu de gingembre et un peu de cumin. Délayez avec du verjus et du vin. Puis prenez des jaunes d'œufs à profusion. Battez-les bien. Faites filer avec votre potage à l'écart du feu.

Cuminée d'amandes. Faites cuire votre volaille dans de l'eau. Découpez-la en quartiers. Faites frire dans de la graisse de lard. Prenez des amandes pelées. Délayez dans votre bouillon. Faites bouillir sur votre grain avec du gingembre et du cumin délayés dans un verjus et du vin. Elle s'épaissit toujours d'elle-même.

Brouet à la cannelle. Faites cuire votre volaille dans de l'eau et du vin, ou un autre grain. Découpez en quartiers. Faites frire. Prenez des amandes toutes sèches. Faites cuire sans peller avec de la cannelle à profusion. Broyez. Faites-en un coulis. Délayez avec votre bouillon de bœuf. Faites bien bouillir avec votre grain et du verjus. Prenez du gingembre, des clous de girofle, de la maniguette. Que ce soit épais.

Brouet gorgé. Prenez votre grain. Découpez[-le]. Prenez du persil effeuillé et des oignons finement émincés. Faites frire dans de la graisse de lard. Puis prenez des foies, du pain grillé, du vin, du bouillon de bœuf. Faites bien bouillir ensemble. Puis affinez du gingembre, des clous de girofle, du safran. Délayez avec du verjus. Que votre bouillon soit épais.

Brouet rousset. Prenez votre grain, des oignons émincés en rondelles, du persil effeuillé. Faites frire dans de la graisse de lard. Prenez du pain et des foies. Faites-en un coulis avec du bouillon de bœuf et du vin. Faites bouillir avec votre grain. Puis prenez de fines épices, du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, de la maniguette, de la fleur de cannelle. Délayez avec du verjus. Que ce soit roux.

Une vinaigrette. Prenez de la rate de porc. Ne la rôtissez pas trop. Puis découpez-la avec des oignons en rondelles. Faites-la frire dans de la graisse de lard, dans un pot sur les charbons. Retirez souvent le pot. Quand il sera cuit, mettez-y du bouillon de bœuf pur. Faites bouillir sur votre grain. Puis affinez du gingembre, de la maniguette et un peu de safran. Délayez avec du vinaigre. Faites tout bouillir ensemble. Elle doit s'épaissir d'elle-même. Elle est brune.

Civet de petits oiseaux. Prenez votre grain. Faites bien frire dans de la graisse de lard. Puis prenez du pain grillé. Délayez avec du bouillon de bœuf. Faites-en un coulis. mettez avec votre grain. Affinez du gingembre, de la cannelle, un peu de verjus. Il faut bouillir ensemble. Ce doit être tendre et pas trop liant.

Brouet blanc de chapons. Faites cuire dans du vin et dans de l'eau. Découpez en morceaux. Faites frire dans de la graisse de lard. Puis faites bouillir des amandes, des bruns de chapons et des foies. Délayez avec votre bouillon. Faites bouillir sur votre grain. Puis prenez du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, du poivre long, du galanga, de la maniguette. Faites bouillir le tout ensemble. Faites-y filer des jaunes d'œufs bien battus.

Boussac de lièvre ou de lapins. Grillés sur une broche. Faites frire dans de la graisse de lard. Prenez du pain brûlé, du vin et du bouillon de bœuf. Faites-en un coulis. Faites bouillir ensemble. Puis prenez de fines épices, sans safran, délayées avec du verjus. Que ce soit brun foncé et pas trop épais.

Hoche-pot de chapons. Cuisez-les dans du vin et dans de l'eau. Puis mettez-les en quartiers. Faites frire dans de la graisse de lard. Puis prenez un peu de pain brûlé délayé avec votre bouillon. Faites bouillir avec votre grain. Puis affinez de fines épices sans safran. Délayez avec du verjus. Que ce ne soit pas trop épais.

Brouet allemand de viande ou de lapins ou de volaille. Prenez votre viande. Découpez[-la]. Faites la frire dans de la graisse de lard et des oignons finement émincés. Puis affinez des amandes à profusion. Délayez avec

du vin ou du bouillon de bœuf. Puis faites bouillir avec votre grain. Puis affinez du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, de la maniguette, des noix de muscade, un petit peu de safran. Que cela tire sur le jaune, délayé avec du verjus.

Hoche-pot de volaille. Faites frire en morceaux dans de la graisse de lard. Broyez du pain brûlé et des foies. Délayez avec du bouillon de bœuf. Faites bouillir avec votre grain. Puis affinez de fines épices. Délayez avec du verjus. Que ce soit noir clair, mais pas trop.

Fin brouet d'Angleterre. Broyez tout ensemble des châtaignes pelées cuites, des jaunes d'œufs cuits et un peu de foie de porc. Mouillez avec un peu d'eau tiède ensemble. Faies-en un coulis. Affinez du poivre long, du safran. Faites bouillir tout ensemble.

Brouet au verjus. Prenez votre volaille ou autre grain. Faites cuire dans du vin, dans de l'eau et du verjus — que le goût du verjus domine. Broyez du gingembre, un peu de pain, délayés avec votre bouillon et des jaunes d'œufs à profusion. Puis mettez sur votre grain quand il sera frit. Du lard à cuire.

Brouet vergay. Prenez votre grain, cuit dans de l'eau et du bouillon de bœuf, et du lard, du persil, un peu de sauge si on veut, des jaunes d'œufs tout crus, du pain. Passez par l'étamine. Avec du verjus, et du fromage si on veut.

Râpé. Faites frire votre grain dans de la graisse de lard sur les charbons. Trempez du pain dans du bouillon de bœuf. Faites-en un coulis. Mettez sur votre grain. Puis affinez du gingembre délayé avec du verjus et du vin, mis dans votre bouillon. Prenez des groseilles ou du verjus égrené. Mettez[-les] dedans.

Civet de lièvres. Faites rôti tout cru à la broche ou sur le gril sans trop laisser cuire. Découpez en morceaux. Faites frire dans de la graisse de lard et des oignons finement émincés. Prenez du pain grillé, délayé dans du vin et du bouillon de bœuf ou du bouillon de pois. Faites bouillir avec le grain. Affinez du gingembre, de la cannelle et du safran. Délayez avec du verjus et du vin aigre. Que ce soit fort épicé.

Le civet de lapin doit être fait comme le civet de lièvres ou boussac comme il est dit plus haut.

Chapitre des rôtis.

Porc : au verjus. Certains y mettent des oignons, du vin et du verjus. Même chose pour le veau : qu'il soit bouilli et lardé ; à la cameline. Même chose pour le veau en pâté : prenez de la poudre d'épices, du safran et du verjus.

Pour faire de la fraise de veau. Prenez votre grain. Découpez bien finement. Puis faites-le frire dans de la graisse. Broyez du gingembre, du safran. Prenez des œufs tout crus. Faites filer sur votre friture. Mangez au verjus vert.

Mouton en rôti. Au sel menu ou à la cameline ou au verjus.

Chevreaux, agneaux. Jetez dans de l'eau bouillante. Retirez aussitôt. Lardez. Mettez à la broche. À la cameline.

Oies en rôti. Aux oignons blancs ou verts ou au poivre jaunet ou noir.

Poulets. À la sauge froide ou au verjus. En rôti ou en pâté : aux épices, avec du lard à cuire et du verjus de grain.

Chapons, jeunes chapons, poules. Au moût ou à la poitevine ou à la janse.

Lapins en rôti. Parfaitement bouillis : lardés, à la cannelle. En pâté : à la poudre d'épices.

Lièvres en rôtis. Lardez[-les] sans [les] laver ; à la cameline. Certains le font mariner dans la même sauce que l'onglet de sanglier. Même chose, le lièvre en pâté : bien bouilli et lardé.

Onglet de sanglier. Mettez dans de l'eau bouillante. Retirez aussitôt. Faites rôti à la broche. Faites mariner dans de la sauce d'épices, c'est-à-dire du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, de la maniguette, du pain grillé, mouillé avec du vin ou du verjus et du vinaigre. Faites-en un coulis. Faites mariner. Puis quand il sera cuit, découpez en morceaux. Faites bouillir dans la sauce. Que ce soit clair et noir.

Tout gibier frais, sans mariner, est mangé à la cameline.

Pigeons. Rôtis avec toutes les têtes : au sel fin. En pâté aussi.

Petits oiseaux. Plumez[-les] à sec. Puis brûlez[-les]. Enfilez sur la broche par le côté, avec une fine tranche de lard entre deux. Au sel fin. Laissez les pieds.

Pluviers, bécasses. Plumez à sec. Brûlez. Laissez les pieds. Embrochez par le côté. Mangez au sel fin.

Perdrix. Plumez à sec. Plongez dans l'eau bouillante. Boutonnez de lard. Au sel fin. En pâté, aussi au sel fin.

Tourterelles. Comme les perdrix, sans boutonner.

Cygne. Plumez comme une oie. Échaudez. Embrochez. Faites cuire avec les pieds. Qu'il soit fendu au cœur jusqu'aux épaules. Si on veut, qu'il soit doré. Mangez au poivre jaune.

Paon. Saignez comme le cygne. Laissez la tête et la queue. Lardez. Embrochez. Dorez. Mangez au sel fin.

Faisans. Plumez à sec. Boutonnez. Embrochez. Si on veut, qu'il soit plongé dans de l'eau bouillant avec la tête et la queue. Qu'il soit mangé au sel fin.

Que les cigognes soient plumées comme une oie. Laissez les pieds et la tête. Qu'elles soient embrochées et parfaitement roussies. Au sel fin.

Que le héron soit saigné et fendu jusqu'aux épaules, puis embroché, parfaitement roussi et doré. Laissez les pieds et la tête. Mangez au sel fin.

Canards de rivière. Plumez à sec. Faites rôtir. Récupérez la graisse pour faire la dodine. Faites-la avec du lait ou du vin ou du verjus.

Outardes, grues, oies sauvages. Faites cuire comme la cigogne.

Butor. Comme la cigogne.

Cormoran. Comme le héron.

Que le porcelet farci soit échaudé, bien lavé, rôti. Que la farce [soit faite] des abats du porcelet, de viande de porc cuite, de jaunes d'œufs cuits, de fromage crémeux, des châtaignes cuites et pelées, de la bonne poudre d'épices. Mettez dans le ventre du porcelet. Puis rôtir. Mariner dans le vinaigre et la graisse bouillant. Manger au poivre jaunet.

Chapitre des entremets.

Faux grenon. Faites cuire dans du vin et dans de l'eau des foies, des gésiers de volaille ou de la viande de veau. Hachez bien menu. Faites frire dans de la graisse de lard. Broyez du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, de la maniguette, du vin, du verjus, du bouillon de bœuf ou de celui-là même [i. e. de la cuisson des foies, des gésiers ou du veau], des jaunes d'œufs à profusion. Faites-en un coulis. Délayez avec votre grain. Faites bouillir longuement ensemble, avec un peu de pain et du safran. Ce doit être bien épais, [tirant] sur une couleur jaune, piquante de verjus. Au moment de servir, saupoudrez de poudre de cannelle.

Petits morceaux (pieds, foies, gésiers). Faites bien cuire dans du vin et dans de l'eau. Mettez votre grain dans un plat quand il sera cuit, avec du persil et du vinaigre. Mettez du lait mélangez de jaunes d'œufs et du pain, de la poudre d'épices, un peu de safran. Dressez sur des assiettes sans persil et vinaigre.

Fromentée. Prenez du froment bien trié. Puis mouillez-le dans de l'eau tiède. Serrez-le dans un linge. Puis tapez dessus avec un pilon, bien fort, jusqu'à ce qu'il soit tout à fait débarrassé du son. Lavez bien dans de l'eau. Quand il sera bien cuit, filtrez-le. Prenez du lait de vache porté à ébullition. Puis faites cuire dans votre froment. Tirez à l'écart du feu. Remuez souvent. Faites filer dedans des jaunes d'œufs à profusion — que ce ne soit pas trop chaud quand on les fera filer dedans. Remuez dedans. Puis de fines épices et un peu de safran. Ce doit être un [mets] épais et tirant sur le jaune. Certains y mettent de l'eau du gibier.

Taillé. Prenez des figues, des raisins, du lait d'amandes. Échaudez. Des galettes, de la croûte de pain blanc finement coupées. Faites bouillir le lait. Prenez du safran pour lui donner de la couleur et du sucre. Puis faites bouillir tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour être coupé.

Millet. Mouillez-le d'eau chaude à trois reprises. Puis mettez le dans du lait de vache frémissant. N'y mettez pas de cuiller jusqu'à ce qu'il ait bien bouilli. Mettez-le à l'écart du feu. Un peu de safran. Faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien épais.

Volaille farcie. Prenez vos poules. Coupez-leur le cou. Puis, échaudez-les. Plumez. Gardez la peau intacte. Ne plongez pas dans l'eau. Prenez un tuyau et placez-le entre la chair et la peau. Gonflez-la. Fendez-la entre les épaules. N'y faites pas un très grand trou. Laissez les membres tenir à la peau. Pour faire la farce, prenez de la viande de mouton, de veau, du porc, du blanc de volaille. Hachez tout ensemble tout cru. Écrasez dans un mortier avec des œufs tout crus, avec du fromage crémeux, de la bonne poudre d'épices, un peu de safran. Salez à point. Remplissez vos poules. Recousez. Du reste de votre farce, faites des boulettes comme des pastilles de guède. Faites-les cuire dans un bouillon de bœuf ou dans de l'eau bouillante, avec profusion de safran, mais qu'ils ne bouillent pas trop longtemps qu'ils ne se défassent pas. Embrochez sur une broche de fer bien fine. Pour faire les dorées, prenez profusion de jaunes d'œufs cuits avec du safran, broyé et battu tout ensemble. Dorez-les-en. Si on veut une dorée verte, qu'on prenne de la verdure broyée, puis des jaunes d'œufs à profusion bien battus. Tamisez à travers une étamine. Prenez la dorure. Dorez-en. Quant la volaille sera cuite, vous pourrez

déposer votre broche dans un plat où aura été mise votre dorure Jetez de la dorure tout le long. Remettez au feu, afin que votre dorure prenne, par deux fois ou trois. Prenez garde qu'elle n'aille trop près du feu.

Gelée de poisson qui porte du limon ou de viande. Faites cuire dans du vin, du verjus et du vinaigre et de l'eau. Certains y mettent un peu de pain. Prenez du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, de la maniguette, du poivre long, de la noix de muscade, du safran. Broyez. Délayez avec du bouillon. Mettez avec votre grain. Écumez aussi longtemps qu'il sera sur le feu. Écumez jusqu'à ce qu'il soit dressé. Après qu'il sera dressé, épurez votre bouillon dans un plat de bois. Faites en sorte que votre bouillon soit clair et propre. Laissez égoutter. Mettez votre grain sur un drap blanc, c'est votre poisson. Ôtez la peau. Mettez les peaux dans votre bouillon dès qu'il sera filtré pour la dernière fois. Faites en sorte que votre bouillon soit clair et propre. Puis dressez votre grain dans des écuelles. Mettez votre bouillon sur le feu dans un plat clair et propre. Puis faites bouillir. Pendant qu'il bout, vers votre bouillon dans vos écuelles par-dessus votre grain. Saupoudrez dessus de la fleur de cannelle et du macis. Puis mettez vos écuelles dans un lieu frais. Si votre bouillon n'est pas tout à fait clair, filtrez-le à travers un linge par deux ou trois fois. Salé à point.

Que la lamproie fraîche à la sauce chaude soit saignée par la gueule. Ôtez-lui la langue. Il faut y engager une broche pour mieux [l]a saigner. Gardez bien le sang, car c'est de la graisse. Puis il faut échauder comme une anguille et rôtir sur une broche bien fin. Puis affinez du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, de la maniguette, des noix de muscade, très peu de pain brûlé. Délayez tout ensemble. Portez à ébullition. La lamproie tout entière. Qu'elle ne soit pas trop noire.

Lamproie en galantine. Saignez-la comme il est dit. Gardez le sans. Puis faites la cuire dans du vinaigre et dans un petit peu d'eau. Quand elle sera cuite, faites-la refroidir sur un linge blanc. Prenez du pain brûlé. Délayez avec votre bouillon. Faites couler par l'étamine. Faites bouillir le sang avec. Remuez bien qu'il ne brûle pas. Quand il sera bien bouilli, versez dans un mortier ou dans un bol. Remuez souvent jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Affinez du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, de la maniguette, des noix de muscade, du poivre long. Délayez avec votre bouillon. Mettez dedans. Puis mettez votre poisson avec dans un bol comme il est dit plus haut. [Ce doit] être noir.

Riz engoulé au jour gras. Cuisez-le. Lavez-le très bien dans de l'eau chaude. Faites sécher près du feu. Faites cuire dans du lait de vache frémissant. Puis du safran et du gras de bouillon de bœuf.

Entremets de cygne revêtu de sa peau avec toutes ses plumes. Gonflez-le d'un tuyau entre les épaules. Fendez-le sur la longueur par-dessous le ventre. Puis ôtez-lui la peau avec le cou coupé au ras des épaules, les ailes, les pieds tenant au corps. Puis rôtir ou embrocher. Dorer quand il sera cuit. Qu'il soit revêtu de sa peau. Que le cou soit bien droit ou plat. Manger au poivre jaune.

Une sauge froide. Cuisez bien la poulaille dans de l'eau. Puis faites-la refroidir. Broyez du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, de la maniguette. Broyez bien sans transformer en coulis. Prenez du persil et de la sauge, du pain, un peu de safran et de la verdure pour que ce soit vergay. Faites couler à travers l'étamine. Certains y mettent des jaunes d'œufs durs. Ils délaient avec du vinaigre. Mettez sur votre plat.

Sous de porcelet. Fait comme une sauge froide. Plongé dans de l'eau chaude. Bien lavé. Sans mettre d'œufs et beaucoup de sauge.

Potées épaisses.

Cuminée de poisson. Cuit dans de l'eau ou frit dans de l'huile. Prenez des amandes mouillées de votre bouillon ou de bouillon de pois ou d'eau bouillie. Faites-en du lait. Faites bouillir. Prenez du gingembre et du cumin, délayé avec du vin et du verjus. Faites bouillir avec votre lait. Il y faut du sucre.

Brouet vergay d'anguilles. Écorchez ou échaudez. Faites cuire dans de l'eau avec du persil, du pain, très peu de safran dans de la verdure délayée avec votre bouillon, puis du gingembre délayé dans du verjus. Tout bouilli ensemble. Du bon fromage si on veut.

Gravé de loche. Prenez du pain grillé, du bouillon de pois ou de l'eau bouillie. Passez dans l'étamine. Puis faites bouillir. Prendre de fines épices sans poivre, du safran délayé dans du vinaigre, puis des oignons émincés fris. Bouillir tout ensemble. Faites frire votre loche dans de l'huile sans farine. Ne la faites pas bouillir, mais dressez sur votre bouillon.

Chaudumée au biscuit de brochet ou de petits brochets. Faites rôtir votre poisson sur le gril. Prenez du pain, du bouillon de pois ou de l'eau bouillie, du vin, du verjus, du gingembre, du safran. Faites-en un coulis. Faites bouillir. Mettez sur votre grain. Faites bouillir dedans. Que ce soit jaune.

Une soringue. Échaudez ou dépecez vos anguilles. Découpez en tronçons, avec des oignons en rondelles, du persil effeuillé. Faites frire tout ensemble dans de l'huile. Prenez du pain grillé et de la purée de pois ou de l'eau bouillie, du vin pur. Faites-en un coulis. Faites bouillir ensemble. Prenez du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle et du safran défait au verjus. Faites bouillir avec. Que ce ne soit pas trop épais et ait une saveur bien acide.

Civet d'huîtres. Échaudez-les bien. Faites frire dans de l'huile. Faites tremper dans du bouillon de pois ou dans de l'eau ou du vain pur. Faites-en un coulis. Puis gingembre, cannelle, clous de girofle, maniguette, safran. Délayez avec du vinaigre et des oignons fris dans de l'huile. Faites bien bouillir tout ensemble. Que ce soit bien épais, jaune et salé à point.

Soupe à la moutarde. Prenez des œufs. Pochez[-les] dans de l'huile tout entiers sans la coquille. Puis prenez de cette huile, du vin, de l'eau, des oignons frits dans l'huile. Faites bouillir tout ensemble. Prenez des tranches de pain grillé sur le gril. Puis faites-en des morceaux carrés. Faites bouillir avec. Puis ôtez votre bouillon. Égouttez votre soupe. Puis versez-la dans un plat. Puis de la moutarde dans votre bouillon. La bouillir. Puis mettez vos soupes dans vos écuelles. Versez dessus.

Civet d'œufs. Pochez[-les] dans de l'huile comme il est dit ci-dessus de la soupe de moutarde.

Civet d'Allemagne. Pochez des œufs dans de l'huile et du lait d'amandes bouilli et des oignons en rondelles, fris et bouillis tout ensemble. Affinez du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, de la maniguette et du safran mouillé de verjus, sans trop bouillir. Que ce soit bien épais et pas trop jaune. Avec de la soupe à la moutarde comme plus haut, si on veut.

Que le lait de vache soit porté à ébullition. Puis mis hors du feu. Versez des jaunes d'œufs à profusion par l'étamine. Que ce soit épais, sur une couleur jaune, mais pas trop. Puis, pochez des œufs dans de l'eau et mettez les jeunes avec sans bouillir.

Brouet d'œufs et de fromage. Prenez du persil, de la sauge, un petit peu de safran dans de la verdure, du pain mouillé de bouillon de pois et de gingembre délayé dans du vin. Faites bouillir. Puis mettez du fromage dans les œufs quand il seront pochés dans l'eau. Que ce soit épais, vergay. Certains [n']y mettent pas de pain, mais du lait d'amandes.

Une sauce jaune sur du poisson froid ou chaud. Frit dans de l'huile sans farine. Brochet ou perche pelée frite dans la farine. Affinez les amandes. Mettez-y surtout du vin ou du verjus, un peu d'eau. Faites un coulis. Faites bouillir. Prenez du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, de la maniguette et du safran. Délayez avec votre bouillon. Faites bouillir du sucre avec. Que ce soit bien épais.

Gravé de perche. Qu'elle soit cuite, pelée et frite sans farine. À partir de poisson froid : aussi frit et fait comme [le gravé] de loche, pas aussi jaune, mais roux et très épais.

Pour les malades.

Coulis de poulet. Faites cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'il tombe en charpie. Broyez avec les os dans un mortier. Puis délayez avec votre bouillon. Faites un coulis. Faites bouillir. Si on veut, de la poudre de sucre par-dessus et pas trop épais.

Eau rose d'un chapon ou [d'une] poule. Mettez dans un pot de terre tout neuf plombé à l'intérieur. Qu'il soit bien propre. Couvrez-le très bien qu'il ne puisse en sortir en aucune façon ni feu ni vapeur. Mettez le pot bien en place, avec le chapon ou la poule dans celui-ci. Placez-le dans une poêle pleine d'eau. Faites bouillir le pot dans la poêle, placé dedans jusqu'à ce que le chapon tombe en charpie. Ôtez le chapon. Donnez au malade l'eau qui sera sortie du chapon, car elle reconforte bien le malade et ce malade y trouve un grand remède.

Chadeau flamand. Faites bouillir de l'eau, puis des jaunes d'œufs bien battus. Mouillez de vin blanc. Versez en filant dans votre eau avec du sel. Remuez bien. Mettez à l'écart du feu. Certains y mettent un peu de verjus.

Gruau d'orge. Débarrassez-le du son. Pillez bien comme il est dit du froment. Faites cuire. Filtrez-le. Faites bouillir avec du lait d'amandes, du sucre et du sel. Certains en font du coulis et le broient. Pas trop épais.

Coulis de perche. Cuisez-la dans de l'eau. Gardez le bouillon. Faites bouillir. Faites-en un coulis. Puis du sucre. Il doit être clair et propre. Un petit peu de vin blanc si on veut.

Blanc-manger de chapon. Cuisez-le dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Broyez des amandes à profusion, du blanc du chapon bien écrasé. Délayez avec votre bouillon. Passez à travers une étamine. Faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour le tailler. Versez dans une assiette. Faites sauter une demi-douzaine d'amandes

pelées et disposez-les sur le bord de la moitié de votre assiette. Sur l'autre moitié, des grains de grenade et du sucre par-dessus.

Chapitre du poisson d'eau douce.

Brochet. Cuit dans de l'eau. À la sauce cameline ou verte ou à la galantine faite comme une bonne cameline.

Brochet. Rôti ou chaudumée. Le frit : en potée comme il est dit, à la janse.

Barbillons. Cuis dans de l'eau ; au poivre aigret. Les rôtis, au verjus. Le frit, en potée, comme dit juste ci-dessus, ou à la janse supra.

Le bar : cuit dans de l'eau et du sel ; mangez à la sauce verte.

Que l'alose soit découpée et salée. Cuite dans de l'eau : à la moutarde, ou à la ciboule, ou à la sauce verte. La rôtie : à la cameline. Au four : au vin blanc, verjus et poudre d'épices par-dessus.

Carpes. Cuites dans de l'eau. À la sauce verte ou à la galantine comme la lamproie.

Perche. Pelée. Cuite dans de l'eau : au persil et vinaigre. En coulis, la frite ou en potée, gravé.

Que la brème soit cuite dans de l'eau. Mangée à la sauce verte. En rôti : au verjus ou en potée, poudrée de fine poudre d'épices, au sel fin.

Volaille. Cuite dans l'eau : à la sauce verte. En rôti : au verjus. La frite : à la janse ou en potée, comme précédemment.

Chevreaux. Cuits dans de l'eau : aux oignons verts ; si on veut, au verjus. En rôti : à la sauce chaude comme la lamproie. En pâté : qu'ils soient saupoudrés d'épices ou en potée.

Truites. Cuites dans de l'eau : manger à la cameline. En pâté : au sel fin.

Pimperneaux. Échaudez. Rôtissez. Mangez au verjus.

Gaymiau. Cuit dans de l'eau, avec des oignons émincés bien finement. Manger à la moutarde. Du fromage si on veut.

Lamproions. Cuits à point ou frits : à la sauce chaude comme la lamproie. Le bouilli dans l'eau : à la moutarde. En pâté : saupoudré d'épices.

Ablettes. Cuites dans de l'eau. Mangées à la moutarde. Pas autrement.

Écrevisses. Cuites dans de l'eau et dans du vinaigre. Mangez au vinaigre.

Chapitre du poisson de mer rond.

Porc de mer. Fendu sur la longueur par le dos. Puis cuite dans de l'eau. Coupez en fines tranches comme du gibier. Puis prenez du vin, de l'eau de votre poisson. Affinez du gingembre, de la cannelle, de la maniguette, du poivre long et un peu de safran. Faites du bon bouillon clair. Qu'il ne soit pas trop jaune. On le sert comme une sorte d'entremets comme plus haut le blanc manger.

Maquereau frais. Préparé par l'oreille. Rôtir sur le gril. Manger à la cameline, [avec] de la poudre fine. Attachez d'un filet tout autour, qu'ils ne se défassent pas. An pâté : avec de la poudre d'épices, au sel fin. Le salé : au vin et à la ciboule ou à la moutarde.

Que le grondin, le rouget, le grimondin soient préparés par le ventre. Lavez bien. Puis qu'ils soient mis dans la poêle, avec du sel dessus, puis de l'eau après. Faites cuire. Manger à la cameline. Que les épaules soient fendus sur la longueur du dos. Puis laver et faire rôtir. Plonger souvent en verjus si on veut. Saupoudrez d'épices.

Congre. Échaudez comme l'anguille. Cuit dans de l'eau. Le salé : comme le rouget. Certains, quand il est cuit, le rôtissent sur le gril. Mangez à la sauce verte.

Chien de mer. Préparez comme le congre. Quand il sera cuit, qu'il soit accommodé comme la raie, aux oignons blancs ou à la cameline.

Que le saumon frais soit découpé. Gardez l'échine pour rôtir. Puis découpez en pavés. Faites cuire dans de l'eau avec du vin, du sel à cuire. Mangez au poivre jaune ou à la cameline.

Mulet. Comme le maquereau.

Morue fraîche. Préparer et cuire comme le rouget, avec du vin à la cuisson. Si on veut, à la janse. La salée : à la moutarde ou au beurre frais fondu dessus.

Chapitre du poisson de mer plat.

Plie. Préparez par le dos au-dessous de l'oreille. Qu'elle soit bien cuite. Pour la sauce, mettez du vin et du sel par-dessus. Si on veut : en potée. Qu'elle soit frite sans farine.

Flets. Comme la plie.

Soles. Échaudez. Préparez. Faites cuire comme la plie. Si on veut, rôtie sans ôter l'arête. Certains ôtent la peau sur le dos. Au verjus. La frire sans farine et sans échauder. Manger au verjus.

Que la raie soit préparée par le nombril. Gardez le foie. Mettez-la en morceaux. Faites cuire longtemps comme la plie. Puis pelez. Mangez aux oignons camelins.

Turbot. Préparé. Cuit comme une plie. Puis peler sur le dos. Mangez à la sauce verte ou au verjus.

Barbets. Cuits. Préparés comme le turbot. Puis pelés comme la raie. Manger à la sauce verte ou en sous.

Brème. Échaudez. En pâté : saupoudré d'épices. Cuite dans de l'eau : à la moutarde.

Alose cratonnière. Bien bouillir. Rôtir sur le gril ou à la broche sans bouillir longuement. Manger à la cameline. Frites : comme les anchois.

Anchois. Rôtir en effilochant. Manger à la moutarde.

Esturgeon. Échaudez par le ventre. Que la tête soit fendue en 2 et séparée du corps. Que tous les autres tronçons soient fendus. Que ceux qui peuvent se fendre soient cuits dans du vin, dans de l'eau — que le vin domine. Puis retirer. Laisser refroidir. Puis manger au vinaigre, avec du persil et du sel.

Que la sèche soit découpée en morceaux. Puis mettez-la dans une poêle de fer et du sel avec. Mettez sur le feu. Remuez souvent jusqu'à ce qu'elle soit bien nettoyée. Puis mettez-la dans de l'eau dans un linge. Puis enfarinez-la. Puis qu'elle soit frite dans de l'huile. Saupoudrez d'épices. Manger aux petits oignons verts ou au verjus.

Hanons. Trier. Échauder. Bien laver. Puis frire dans de l'huile avec des oignons. Saupoudrés y de la poudre d'épices. Aux petits oignons verts.

Moules. Bien trier. Cuire dans un peu d'eau, du vin, du sel. Manger au vinaigre.

Écrevisses de mer. Cuire dans du vin et dans de l'eau ou au four. Mangez au vinaigre.

Viande en Carême

Pour faire des flans et des tartes en Carême. Prenez des tanches, des brochets, des carpes et des amandes. Broyez tout ensemble, avec du safran pour donner un peu de couleur. Défaites avec du vin blanc. Faites-en vos flans et vos tartes. Puis sucrez par-dessus quand elles seront cuites. La même chose d'une autre manière : prenez des anguilles. Ôtez-en les têtes. Jetez-les, et les queues aussi. Écrasez bien le reste avec du safran défait d'un peu de vin blanc. Remplissez vos flans. Sucrez avec du sucre quand ils seront cuits.

Bouillon de cresson. Faites bien bouillir avec une poignée de bettes. Puis tournez-la. Hachez. Faites frire dans de l'huile. Puis faites-la bouillir dans du lait d'amandes ou en dehors du Carême dans l'eau de cuisson de la viande ou avec du fromage. Qu'il soit salé à point. Que le cresson soit bien trié.

Sauces non bouillies

Cameline. Broyez du gingembre, de la cannelle à profusion, des clous de girofle, de la maniguette, du macis, du poivre long si on veut. Puis faites un coulis avec du pain trempé dans du vinaigre. Mouillez tout. Salez à point.

Oignons camelins. Broyez de la cannelle, du pain et des oignons. Délayez avec du vinaigre.

Oignons blancs. Prenez des oignons et du pain. Délayez de verjus.

Oignons verts. Broyez des oignons, du pain, de la verdure. Délayez avec du verjus.

Oignons aux harengs frais. Du moût. Des oignons sans les peller. Broyez. Dressez avec les pelures.

Sauce verte. Prenez du pain, du persil, du gingembre. Broyez bien. Délayez avec du verjus et du vinaigre.

Une sauce pour accompagner le poisson de mer. Prenez du pain, du persil, de la sauge, de la salemonde, du vinaigre, du gingembre, de la fleur de cannelle, du poivre long, des clous de girofle, de la maniguette, de la poudre de safran et des noix de muscade. Quand tout sera passé, que ce soit vergay. Certains y mettent de la salemonde avec la racine.

Sauces bouillies

Poivre jaune. Broyez du gingembre, du safran, du pain grillé. Délayez de vinaigre. Faites bouillir. Certains y mettent de la graine et des clous de girofle. Au verjus.

Poivre noir. Broyez du gingembre, du pain brûlé et du poivre. Délayez avec du vinaigre et du verjus. Faites bouillir.

Janse au lait de vache. Broyez du gingembre, des jaunes d'œufs. Délayez avec du lait de vache. Faites bouillir.

Janse aux oignons. Broyez du gingembre, des oignons, des amandes. Délayez avec du bon verjus.

Janse au gingembre. Prenez du gingembre et des amandes sans oignons. Délayez avec du verjus. Puis faites bouillir. Certains y mettent du vin blanc.

Sauce poitevine. Broyez du gingembre, des clous de girofle, de la maniguette, des foies, du pain brûlé. Faites bouillir avec de la graisse de rôti dedans. Puis versez dans votre rôti ou vous dressez dans des assiettes.

Épices qui appartiennent au présent Viandier. Premièrement, du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, de la maniguette, du poivre long, du macis, des épices en poudre, de la fleur de cannelle, du safran, du galanga, des noix de muscade.

Explicit

Ce Viandier fut acheté à Paris par moi, Pierre Buffaut, l'an 1392 au prix de 6 sous de Paris.

Scully, Terence (ed.), The « Viandier » of Taillevent. An edition of all extant manuscripts. Ottawa, Univ. Press, 1988, traduit de l'ancien français [<https://histolf.ulb.be/index.php/textes-gh/255-1380-viandier-taillevent-ms-bnf-texte-et-translation>].

3. L'approvisionnement pour un banquet princier : les estimations de Maître Chiquart, cuisinier d'Amédée VIII de Savoie, en 1420

Et premièrement Dieu ayant permis de faire une très honorable fête dans laquelle sont réunis des rois, des reines, des ducs, des duchesses, des comtes, des comtesses, des princes, des princesses, des marquis, des marquises, des barons, des baronnes et des prélats de maints états, et des nobles également en grand nombre, il faut, pour l'ordinaire de la cuisine et pour faire la fête honorablement, à l'honneur du seigneur qui organise cette fête, les choses qui suivent :

Et premièrement : cent bœufs de haute graisse, une cent trentaine de moutons également de haute graisse, 120 porcs ; et pour chaque jour durant la fête, cent petits porcelets, tant pour rôtir que pour d'autres préparations et 60 gros porcs de haute graisse, salés, pour larder et préparer des mets en potage.

Et pour cela, que le boucher soit prévoyant et attentif à ce qu'il soit bien approvisionné de sorte que, si la fête durait plus que prévu, on ait très rapidement ce qui sera nécessaire ; et aussi, s'il se fait qu'il y a des surplus, il n'aurait pas à s'en soucier car il n'y perd rien.

Et il faut avoir pour chaque jour de cette fête deux centaines tant de cabris que d'agneaux, cent veaux et 2000 pièces de volailles.

Et il faut que vous ayez affaire à des fournisseurs de volaille ingénieux, diligents et prévoyants : qu'ils aient 40 chevaux pour aller en divers endroits afin d'obtenir des chevreuils, des lièvres, des lapins, des perdrix, des faisans, de petits oiseaux (autant qu'ils pourront trouver sans restriction), des oiseaux de rivière (tout ce qu'on pourra en trouver), des pigeons, des grues, des hérons et tous les oiseaux sauvages — tout ce qu'on trouvera de quelconque sauvage. Et de ceci, qu'ils s'en occupent durant 2 mois ou 6 semaines avant la fête, et qu'ils soient revenus ou aient transmis ce qu'ils auront pu trouver trois ou quatre jours avant cette fête afin que ces venaisons puissent être faisandées et mises chacune en l'état approprié.

Et qu'ils soient pourvus pour chaque jour de cette fête de six milliers d'œufs.

J'ajouterai : pour cette fête, il faut être approvisionné de deux charges (292 kg) de grosses épices, c'est-à-dire de gingembre blanc, de gingembre de la Mecque, de cannelle, de graine de paradis et de poivre.

De menues épices : de noix de muscade 6 livres (2,9 kg), de girofle 6 livres, de macis 6 livres et de galanga 6 livres : encore plus 30 pains de sucre, 25 livres de safran (122,3 kg), 6 charges d'amandes (876 kg), une charge de riz (146 kg), 30 livres d'amidon, 12 cabas de raisins confits, un quintal de dattes (48,95 kg), 40 livres de pignons (19,5 kg), 18 livres de tournesautz (8,8 kg), 18 livres d'orcanette, 18 livres de feuilles d'or, une livre de camphre, cent aunes (120 m) d'étamine bonne et fine ; toutes ces choses utilisées seulement pour l'art de la cuisine. J'ajouterai encore : il faut avoir pour la dite fête 200 boîtes de dragées de toutes sortes et de toutes couleurs pour mettre sur les potages. Et si la fête durait plus longtemps qu'on ait prévu, [il faut prévoir] le surplus.

Et en l'honneur du seigneur qui fait faire la fête, et pour accomplir le travail plus rapidement et sans s'attarder, on doit réduire les épices citées ci-dessus en poudre sans retenue et autant qu'il est nécessaire pour cette fête et répartir chacune dans de grands et bons sacs de cuir.

Et pour mieux préparer cette fête sans encourir de blâme il faut rassembler et mettre ensemble trois ou quatre mois avant la fête les maîtres d'hôtel, les écuyers de cuisine et le maître queux pour rechercher, visiter et trouver des lieux adaptés et convenant pour faire la cuisine, et que cette place soit assez grande et assez belle pour qu'on puisse y mettre de grands dressoirs doubles de telle manière qu'entre les dressoirs de bouche et les autres les écuyers de cuisine puissent évoluer à l'aise pour passer les mets et les recevoir.

Et par ailleurs, il faut se pourvoir en grands chaudrons beaux et appropriés pour cuire les viandes grasses et d'autres moyennement grasses à profusion, pour préparer les potées et faire les autres choses nécessaires à la cuisine, et de grandes poêles à suspendre nécessaires pour cuire les poissons et autres, et des marmites grandes et communes à profusion pour cuire au pot et faire d'autres choses, et une douzaine de mortiers beaux et grands ; qu'on soit attentif à la place de la sausserie ; et il faut avoir une vingtaine de grandes casseroles à frire, une douzaine de grandes cuves, 50 petites cuves, 60 cornues (récipients à 2 anses), cent seaux en bois, une vingtaine de grils, 6 grandes râpes, cent cuillères de bois, 25 poches percées tant grandes que petites, 6 crochets, 20 pelles en fer, 20 rôtissoires tant des tournebroches mécaniques que des landiers à crochet. Il ne faut pas utiliser des broches et des brochettes en bois car vous gâteriez et pourriez perdre toutes vos viandes, mais il faut avoir cent vingt brochettes de fer qui soient solides et de 13 pieds de long ; et il faut d'autres brochettes, trois douzaines, qui soient de la longueur dite ci-dessus mais pas aussi grosses, pour rôtir la volaille, les petits porcelets et les oiseaux de rivière : Si volucris verrat, qui torret eam procul errat ; volucrum a torre procul de flumine torre. (si l'oiseau est chez lui sur terre, celui qui le grillera s'éloignera ; si l'oiseau est de rivière, il sera grillé loin de la flamme.) J'ajouterai encore : quatre douzaines de petites broches pour faire les préparations avec dorure et hâtelets.

Et il faut avoir deux tonneaux de vinaigre, l'un de blanc et l'autre de claret, chacun de 8 sommes (416 l), et un bon tonneau de verjus fin de 20 sommes (1040 l) et un tonneau d'huile de 10 sommes (520 l).

Et il faut mille charretées de bon bois à brûler sec et du charbon, une grande grange pleine, et être toujours sûr d'en avoir plus afin qu'on n'en manque jamais.

Et pour que les cuisiniers n'ait pas de répit et qu'ils ne manquent de rien, il faut donner de l'argent à profusion à vos maîtres de cuisine pour avoir du sel, des plantes potagères et les autres choses nécessaires qui pourraient être utiles et dont je ne me souviens pas maintenant.

Et pour faire convenablement, nettement et pour préparer et exécuter plus promptement, il faut être approvisionné en grande quantité de vaisselle tant d'or, d'argent, d'étain que de bois, c'est-à-dire de 4000 ou de plus, en telle quantité que quand on aura servi le premier met, qu'on en ait pour servir le second et qu'on en ait encore de reste. Entre temps, on peut laver et nettoyer la vaisselle utilisée pour le premier service.

Et parce que dans une telle fête il peut y avoir de très hauts, puissants, nobles, vénérables et honorables seigneurs et dames qui ne mangent aucune viande, pour cela il faut avoir autant de poissons de mer que d'eau douce, tant frais que salés, et ce d'autant d'espèces qu'on pourra obtenir.

Et parce que le dauphin est le roi des autres poissons de mer, on le mettra en premier. Dauphin, congres, mullets, merlus, soles, rougets, daurades, plies, turbot, langoustes, thon, esturgeon, saumon, melettes, sardines, oursin, moules, anguilles, bogue, raie, seiche, araignée de mer, anchois, anguilles, tant frais que salés.

Du poisson d'eau douce : grosses truites, grosses anguilles, lamproies, ablettes en filet, gros brochets en filet, grosses carpes en filets, grosses perches, féras, palées, omble chevalier, barbots, écrevisses et tous les autres poissons.

Et parce qu'en cette fête, il y a certains grands seigneurs ou dames, comme il est dit plus haut, qui ont à leur service des maîtres queux auxquels ils demandent que soient préparés et apprêtés pour eux certains plats, dès lors, que soit livré et procuré à chaque maître queux très rapidement, amplement, en très grande quantité et promptement tout ce qu'il demandera et qui lui sera nécessaire pour son seigneur ou pour sa dame ou pour tous deux, afin qu'il puisse les servir à sa façon.

J'ajouterai encore : il faut 120 quintaux (5 874 Kg) de fromage de la meilleure qualité ;

De la toile blanche, bonne et fine six cents aunes (720 m) pour couvrir les dressoirs, poissons, viandes et rôtis ; et 60 aunes (72 m) de toile de lin pour servir de filtres pour les gelées ; et du drap blanc fin pour servir de pareils filtres ou de filtres à hypocras, pour faire une douzaine de passoirs en tissus.

Et il faut deux gros couteaux à deux mains pour dépecer les bœufs et une douzaine de couteaux de service pour dresser ; et encore plus 2 douzaines de couteaux pour découper les potées, les farces et pour préparer volailles et poissons ;

Encore plus une demi-douzaine de racloirs pour nettoyer les dressoirs et les tables à trancher et une centaine de paniers d'osier pour porter les viandes, tant crues que cuites, aux tonneaux et aux petites cuves, qu'on rapporte ou apporte aux dressoirs, et aussi pour apporter le charbon, pour les rôtis et là où ce sera nécessaire, et aussi pour porter et recevoir la vaisselle.

Et s'il était ainsi que la fête se fasse en hiver, il vous faut pour la cuisson de chaque nuit 60 torches, 20 livres de bougies, 60 livres de chandelles de suif pour contrôler la boucherie, pâtisserie, poissonnerie et toute l'activité de la cuisine.

Et pour faire la pâtisserie il faut avoir un bâtiment bel et grand au plus près de la cuisine que faire se pourra avec deux fours beaux et grands pour faire pâtés de viande et de poisson, tartes, flans, talmouses (tartes au fromage), ratons (pâtisserie au fromage) et toutes autres choses qui sont nécessaires pour l'art de la cuisine.

Et pour cela il faut que lesdits ouvriers soient assurés d'avoir 30 sommes (1560 l) de fleur de farine pour les préparations évoquées ci-dessus, et qu'ils soient sûrs d'en avoir plus si la fête durait davantage.

Et parce que, par le plaisir de la vénérée sainte Trinité, laquelle, sans faillir, nous procure largement tous les biens, nous aurons de bonnes et belles et grandes provisions pour faire somptueusement notre fête, il nous est nécessaire d'avoir des maîtres queux et des cuisiniers pour faire les plats et entremets pour cette fête ; et s'il fallait qu'on n'ait pas assez desdits queux et ouvriers, qu'on en envoie chercher dans les lieux où l'on pourra en trouver, afin que cette fête se fasse avec grandeur et honorabilité.

Scully, Terence (éd.), Du fait de cuisine par Maistre Chiquart 1420 », *Vallesia*, 40, 1985, pp. 101-231, traduit de l'ancien français [https://histolf.ulb.be/index.php/textes-gh/257-1420-du-fait-de-cuisine-chiquart-texte-et-traduction]

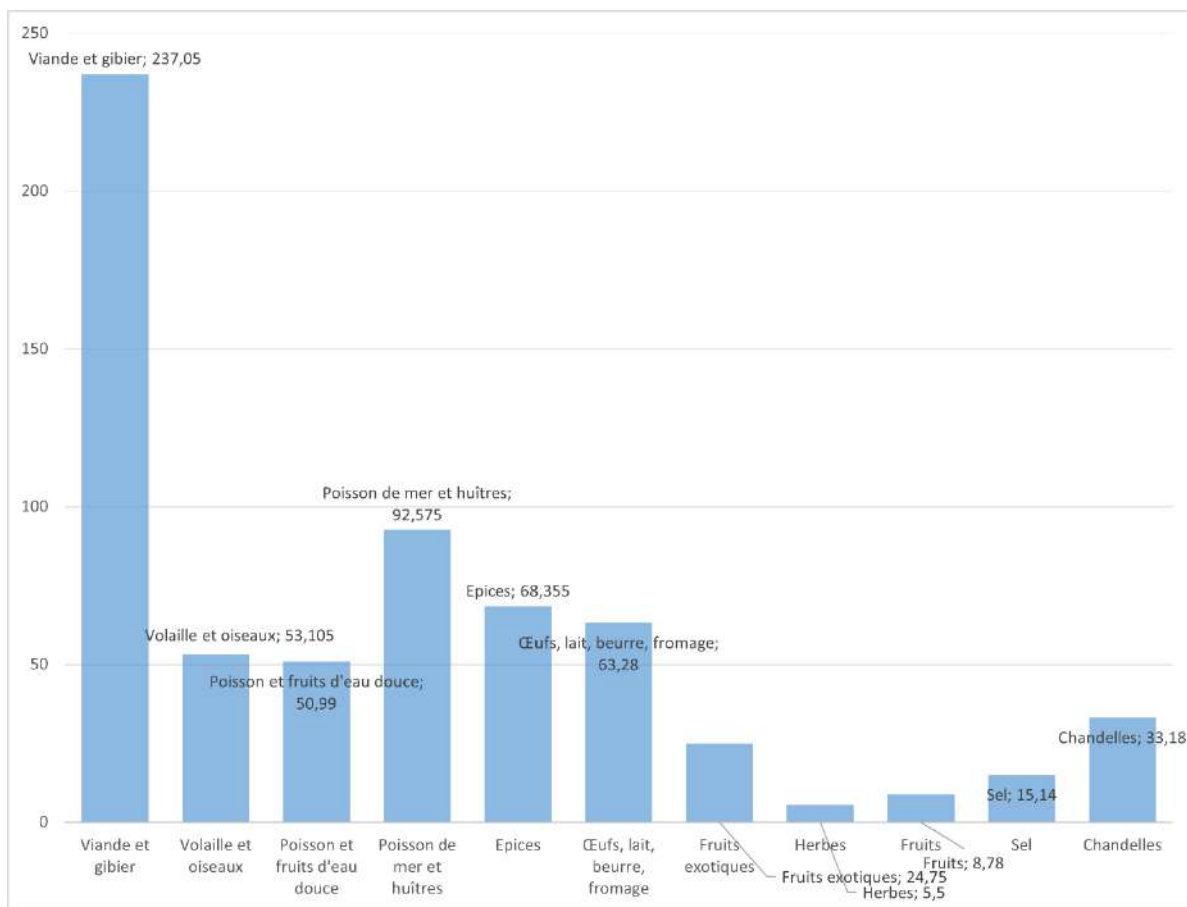


Fig. 1. La dépense en approvisionnement d'une table aristocratique. Les comptes de cuisine du château de Thouars en 1458 © Charles Viaut, « Au cellier du seigneur. Autour de l'approvisionnement alimentaire des châteaux en Aquitaine (X^e-XV^e siècle) », Archéo.doct, Revue de l'École doctorale d'Archéologie de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, 15, 2020.

Des cours ensauvagées ?

1. Le « bal des ardents » à la cour de Charles VI de France (1393)

1a. D'après Michel Pintoin, religieux de Saint Denis

J'aurais voulu passer sous silence l'événement que je vais raconter ; mais comme l'historien doit enregistrer les faits qui peuvent détourner l'homme du mal et lui apprendre à se conduire avec modération, j'ai cru devoir insérer ici le récit d'un malheur aussi déplorable qu'inattendu.

A l'exemple de ses prédécesseurs, le roi Charles aimait à distribuer des grâces et à répandre des bienfaits autour de lui. Ses largesses s'adressaient surtout à ceux de sa cour qui, par leurs complaisances et leur dévouement, cherchaient à mériter son affection et celle de son épouse bien aimée. Parmi les dames d'honneur attachées au service de la reine, il s'en trouvait une, nommée Catherine, qui jouissait d'une faveur toute particulière. La reine l'aimait tendrement, parce qu'elle était Allemande et qu'elle parlait allemand comme elle. Le roi résolut de la marier à un riche seigneur d'Allemagne, et se proposa de déployer à cette occasion une grande magnificence et une générosité sans exemple. Pour donner plus d'éclat à la cérémonie, il y fit inviter en son nom la reine et les illustres duchesses de Bourgogne, de Berry et d'Orléans. Elles se réunirent le 29 janvier, avec un nombreux cortège de seigneurs et de nobles dames, à l'hôtel royal de Saint-Paul, où devait se célébrer le mariage. Rien ne manqua à la splendeur de cette fête toute royale. Rien ne fut oublié de ce qui pouvait contribuer à divertir les personnes invitées. Il y eut toutes sortes de mascarades, et l'on dansa au son des instruments jusqu'au milieu de la nuit. On ne savait pas, hélas ! que toutes ces réjouissances allaient se terminer par une horrible tragédie.

Voici quelle en fut l'occasion. La mariée était veuve pour la troisième fois. Or, dans plusieurs endroits du royaume, il y a des gens qui ont la sottise de croire que c'est le comble du déshonneur pour une femme de se remarier, et en pareille circonstance ils se livrent à toutes sortes de licences, se déguisent avec des masques et des travestissements, et font essayer mille avanies aux deux époux. C'est un usage ridicule et contraire à toutes les lois de la décence et de l'honnêteté. Cependant, entraîné par les conseils de quelques jeunes seigneurs de sa cour, le roi, qui se laissait aller trop facilement à son goût pour les plaisirs, voulut se donner ce divertissement ; il prit avec lui cinq d'entre eux, et voici ce qu'ils firent. Ils se vêtirent de la tête aux pieds d'habits de lin, sur lesquels on avait collé des étoupes avec de la poix. Ensuite ils se masquèrent, entrèrent dans la salle sous cet affreux déguisement qui les rendait méconnaissables, et se mirent à courir de tous côtés en faisant des gestes obscènes, en poussant d'horribles cris et en imitant les hurlements des loups. Leurs mouvements ne furent pas moins inconvenants que leurs cris ; ils dansèrent la sarrazine avec une sorte de frénésie vraiment diabolique. L'ennemi du genre humain leur avait sans doute tendu ce piège pour les perdre, et la France aurait été affligée d'un malheur irréparable, d'une honte éternelle, si l'ange gardien du roi et la Providence qui veillait sur lui ne l'eussent en ce moment tenu à quelque distance de ses compagnons.

Pendant que les jeunes seigneurs ne songeaient qu'à se divertir, un des assistants, sans prévoir sans doute le mal qu'il pouvait faire, jeta une flammèche sur un de ceux qui faisaient partie de la mascarade. Aussitôt les vêtements inflammables des danseurs s'embrasèrent tous en un clin d'œil. Il eût fallu avoir un cœur de roche pour entendre sans frémir les cris affreux que poussèrent alors ces malheureux, pour les voir de sang-froid courir en désordre et dans les transports d'une frénésie qui n'était maintenant que trop véritable. La flamme dévorante s'élevait jusqu'au plafond ; la poix liquéfiée ruisselait sur leur corps et pénétrait dans leurs chairs. Ils furent pendant près d'une demi-heure en proie à ces souffrances. En essayant d'éteindre le feu, en cherchant à déchirer leurs vêtements, ils se brûlèrent et se calcinèrent les mains. Le feu consuma aussi les parties inférieures de leur corps, et leurs membres virils qui tombaient par lambeaux inondèrent de sang le plancher de la salle.

Au milieu de ces cruelles tortures, le comte de Joigny, gentilhomme d'une illustre naissance, expira dans les bras de ceux qui l'emportaient. Le bâtard de Foix et Aymeri de Poitiers moururent deux jours après ; Huguet de Guisay seul vécut trois jours encore. C'étaient, à l'exception de ce dernier, de jeunes seigneurs de la plus grande espérance, et leur mort fut à tous égards déplorable. Mais Huguet de Guisay était un homme perdu de vices et passait pour un misérable aux yeux de tous les honnêtes gens ; sa perversité était telle, que, dans sa haine pour

les gens du petit peuple qu'il appelait des chiens, ils les forçaient souvent à imiter toutes sortes d'aboiements. Souvent aussi, pendant son dîner, il les obligeait à soutenir sa table, et si l'un d'eux avait le malheur de lui déplaire en quelque chose, il le faisait coucher à terre, montait sur son dos et le frappait de l'éperon jusqu'au sang, en disant qu'avec des gens de cette espèce il fallait employer, non pas les coups de poing, mais le fouet comme avec les bêtes brutes. Au milieu même des tourments, il ne put s'empêcher de traiter de chiens ses propres serviteurs ; il ne cessa point de répéter qu'ils étaient indignes de lui survivre, jusqu'au moment où la mort mit fin à ses injures. En apprenant qu'il venait de rendre le dernier soupir, les seigneurs ne purent contenir leur joie, et ils s'écrièrent en pleine cour : « Dieu soit loué ! ». On transporta son corps dans le Bourbonnais, d'où il était originaire. Pendant que le cercueil traversait les rues de Paris, presque tous ceux qui se trouvaient sur le passage du convoi, répétaient tout haut ces mots qu'il avait l'habitude de dire : « Aboie, chien ! ». Ainsi ce débauché, dont les conseils et les exemples funestes entraînaient, dit-on, si souvent les jeunes seigneurs au mal ; et qui s'était attiré la haine générale, enveloppa ses compagnons dans sa perte. Le sire de Nantouillet fut le seul qui échappa à la mort ainsi que le roi. Il faisait partie de la mascarade ; mais dès qu'il sentit les atteintes du feu, il courut précipitamment à la cuisine du palais, et se plongea dans une chaudière pleine d'eau. Cette heureuse idée lui sauva la vie.

La reine, dans le premier moment d'effroi, s'était enfuie avec ses dames d'honneur dans une chambre éloignée. Mais comme elle ignorait si le roi avait péri avec ses compagnons, ou s'il avait échappé à la mort ainsi que nous l'avons dit, elle tomba à terre demi-morte de frayeur. Elle ne reprit l'usage de ses sens que quand elle vit le roi, qui vint la rassurer après avoir quitté son travestissement. La nouvelle de ce malheur parvint bientôt aux oreilles des bourgeois du voisinage. Ils crurent que le roi était mort, se réunirent au nombre de cinq cents, et se présentèrent à l'hôtel royal de Saint-Paul, dont ils se firent ouvrir les portes de force. Ils se disposaient à venger sur les gens de la cour la mort de leur maître bien aimé, lorsque le roi se montra sous le dais royal et calma leur fureur de la voix et du geste. Dès le lendemain, messeigneurs les ducs de Berry et de Bourgogne, oncles du roi, et le duc d'Orléans son frère voulurent témoigner au ciel leur reconnaissance pour un si grand bienfait ; ils allèrent nu-pieds en procession de la porte Montmartre à l'église Notre-Dame. Le roi s'y rendit à cheval ; il entendit la messe avec eux, en rendit grâces à Dieu et à la bienheureuse Vierge Marie d'avoir échappé au danger.

Ed. et trad. L. Bellaguet, *Chronique du Religieux de Saint-Denis, contenant le règne de Charles VI de 1380 à 1422*, Paris, 1842, nouvelle édition, Paris, CTHS, 1994, t. II, pp. 65-71.

1b. Le succès enluminé du récit de Jean Froissart en Flandre au cours des années 1450-1480



Fig. 1. Manuscrit des *Chroniques* de Jean Froissart, réalisé à Bruges, vers 1455-1465, Paris, BnF, Ms. Fr. 2648, fol. 308v



Fig. 2 Manuscrit des *Chroniques* de Jean Froissart, réalisé pour Antoine dit le Grand Bâtard de Bourgogne, à Bruges, entre 1468 et 1469, Berlin, Staatsbibliothek, dépôt Breslau 1, vol. IV, fol. 156r



Fig. 3a et 3b. Manuscrit des *Chroniques* de Froissart, qui intègre la bibliothèque du duc de Bourgogne entre 1467 et 1487. Il fut probablement réalisé dans l'entourage de l'enlumineur flamand Loyset Liédet. Les deux miniatures figurent face à face dans le manuscrit, mais appartiennent à deux cahiers différents, confiés à deux enlumineurs, et réunis au moment de la reliure. Paris, Arsenal, Ms. 5190, fol. 164v et 165r



Fig. 4. Manuscrit des *Chroniques* de Froissart, commandé par Philippe de Commynes, Bruges v. 1470-1472, enluminure du « Maître du Froissart de Philippe de Commynes », Londres, BL, Ms Harley 4380, fol. 1r.



Fig. 5. Manuscrit des *Chroniques* de Jean Froissart, commandé par Louis de Bruges, seigneur de Gruuthuse, Bruges, v. 1470-1475, enluminure du « Maître d'Antoine de Bourgogne », Paris, BnF, Ms. Fr. 2646, fol. 176r.



Fig. 56 Manuscrit des *Chroniques* de Jean Froissart, réalisé pour Edouard IV, Bruges v. 1480, enluminure du « Maître du Getty Museum », Londres, British Library, Ms. 18 E 2, fol. 206r.

2. Des sauvages dans les entremets des banquets princiers: la chronique du hérault d'arme Toison d'Or

Banquet du 8 janvier 1429 à Bruges, organisé à l'occasion des noces du duc Philippe de Bourgogne et d'Isabelle de Portugal 1429. Il se tient après la messe qui clôt l'entrée d'Isabelle de Portugal à Bruges.

Après, les dames se rafraîchirent et prirent nouveaux habits et adorne-mens de plus nobles en plus nobles ; et puis, par ladite grand chambre neufve, la dame [Isabelle de Portugal] entra dedens ladite salle. Si la menoi-ent son frère et son neveu dessusdis ; et puis le sievoient toutes les dames amenées de son pays. Et fut ainsi une espasse dedens ladite salle ; et puis y vint, un peu de temps après, la duchesse de Bethfort acompaignie moult grandement. Une petite espasse après, vint le duc moult grandement acompaignié des seigneurs, barons, et chevaliers moult richement aournés et habillés de tant riches habits et joyaulx que merveilles seroit à raconter ; et n'y aresta guaires, depuis qu'il eult les dames [bien] viengnies, qu'il ne se parteist ; et mengea en sa chambre privéement.

Après que le duc fut party, s'assirent les dames par la manière qu'il s'ensuit. Premiers, s'assist ladite dame et au près de lui [d'elle], au desoubz, la duchesse de Bethfort ; au dextre de ladite dame, son frère; et puis tout audeseure, deux évêques, celluy d'Evre [Evora] en Portingal, et celluy de Tournay. Au dessoubz la duchesse de Bethfort, le neveu de ladite dame ; après luy, au dessoubz, la douagière de Namur ; et puis, tout au dessoubz, la dame de Beaufort; et sus ladite table avoit trois riches nefz d'or et d'argent pour mettre ausmosnes : l'une servoit devant ladite dame, l'autre devant la régente, et la tierce devant l'infand don Férando [infant don Fernando, frère d'Isabelle de Portugal]. Quant à la seconde table où séoyent les dames, il n'y eult point parfaite ordonnance, pour la presse de la gent qui y vindrent trop habundamment, et se y remurent plusieurs dames que on sist où on peult trouver place.

Sy séoit première madame de Beausegny, et puis la sénéchale de Haynnau, puis la dame d'Antoing, la dame de Beauvergier, la dame femme de messire Phelippe de Montmorensy, la dame de Santés ; et toutes celles venant de Portingal furent toutes à une table ensembles. Au service, devant les metz de la grant table, alloient plusieurs grans seigneurs, telz que l'évesque de Liège, le seigneur d'Enghien, messire Jehan de Luxembourg, le seigneur d'Antoing, le conte de Bosquenehen, et bien XX chevaliers de l'ostel du duc.

Et créés que c'estoit bel a veoir celle noble compaignie et ordonnance. A chascun metz avoit entre mets, et à chascun plat un dont le premier fut une dame et un préau, large plus que n'est un grant plat. Et tenoit icelle dame une banière en sa main armoyée des armes du duc ; et à l'autre main menoit une licorne vestue d'un manteau ainsi armoyé. A chascun plat du second metz y avoit dames qui tenoient, en l'une des mains, petis penonceaulx armoyez des armes dessus dictes, et, à l'autre main menoient chynes enmantelez desdictes armes pareillement. Au tiers metz y avoit hommes sauvages à cheval sur pourceletz rostiz, ainsi armoyez des armes dessus dictes. Au quart metz hault chasteaulx quarrez à IIII tours, et au millieu une grosse tour, là où il avoit sur la terrasse un homme sauvage tenant une banière des armes du duc ; et, à chascune des quatre tours sur la terrasse, une dame tenant un penon armoié des armes de ses pays.

Et en fin, y eult un grant entremets d'un grant pasté où il y avoit un mouton tout vif taint en bleu, et les cornes dorées de fin or. Et icelluy pasté avoit une homme nommé Hansse [le géant Hansse, familier de la cour], le plus appert homme que on sceult, vestu en habit de beste sauvage. Et, quant le pasté fut ouvert, le mouton sailly en bas, et l'homme sur le bout de la table, et alla au long de l'apuye du bancq luitier et riber à madame d'Or [naine de la cour], une moult, gracieuse folle et qui bien savoit estre, qui estoit assize au milieu des deux grans dames, aussi hault que l'appuyé du bancq ; et en luittier et riber firent moult d'esbattemens. Et d'aultre part, pensez que assez y eult d'esbattemens aultres, tant de trompettes, ménestreaux et de moult diverses instrumens ; et estoit près de vespre avant que on eust disné.

Après le disner, et les grâces dictes, les dames se repayèrent et prinrent nouveaulx habis ; aussy se muèrent tous les seigneurs et chevaliers d'abis, pareillement par deux ou trois foiz. Sy y eult XXI chevaliers, qui estaient de la compaignie du duc, vestus paraulx de robes et heucques chargies d'orphaverie, riches et pesantes, et danssèrent jusques après minuyt que on fist cryer, qui estoit près du jour, unes joutes pour l'endemain ; puis se fist le bancquet.

Banquets organisés à Chambéry en février 1433, à l'occasion des noces du comte de Genève, fils aîné du duc Amédée VIII de Savoie, et d'Anne de Lusignan, fille du roi Janus de Chypre.

Le lundy, VIII^e jour dudit mois ensuivant, furent les princes et princesses dessus nommez en la grant chappelle dudit chastel oyr messe ; laquelle fut célébrée par l'évesque de Morienne et chantée par les chappellains du duc tant mélodieusement que c'estoit belle chose à oyr : car, pour l'heure, on tenoit la chappelle du duc la meilleur du monde, du nombre qu'ilz estoient. Et, à icelle messe, ne fut à l'offrande que la dame des nopces. Après icelle messe chantée, se retrayrent les dessus nommez en leurs chambres ; et tantost après se rassemblèrent en la court du chastel et allèrent ensemble disner en la grant salle. L'assiette de la grant table fut : le cardinal de Gippe [Chypre], la roine de Sézille, le duc, la dame des nopces, le duc de Bar, Jehan monseigneur de Clèves, Jehan monseigneur de Nevers ; et aux aultres tables furent assis les chevaliers, escuiers, dames et damoiselles, comme le jour devant avoient esté. Sy fut la salle servie très grandement, et allèrent les chevaliers, escuiers, trompettes et ménestreaux devant les metz, comme le jour précédent.

A icellui disner, ot un entremetz d'une nef à voile, mast et hune, en laquelle hune avoit un homme, et ou chastel de derrière estoit le patron de la nef ; au long de la salle, formes de seraines, qui chantoient très gracieusement. Et estoit icelle nef chergie de poissons, desquelz en fut deschargie partie devant la grant table. En ce mesme disner, jouèrent trompettes et ménestreaux, comme le jour devant, et leur fut donné par Ymber, bastart de Savoie, cinquante frans, pour cryer « largesse ». Ainsi se passa le disner. Après, les dances ; qui danser vouloit.

Au soupper, furent les seigneurs, dames et damoiselles en la salle. Se fut l'assiette faite comme celle du disner ; et fut ladicté salle grandement servie. Et durant icelluy soupper, y eult un entremetz d'un destrier mené par deux varletz, à façon d'olifant ; et, dessus, un chastel de bois, là où il y avoit un gentilhomme, lequel avoit eilles de plumes de paon, et ordonné à façon de dieu d'Amours. Et tenoit en sa main un arc dont il trayoit, de table en table, dessus les dames et damoiselles, roses blanches et vermeilles ; et ainsi alla deux tours au long de la salle ; et fut si bien fait que c'estoit belle chose à veoir. Après, jouèrent trompettes et ménestreaux devant la table ;

et leur fut donné, par le cardinal de Gippe, cinquante frans de Savoye pour cryer « largesse ». Et, après grâces dictes, commencèrent les dansses; èsquelles dansses y eurent plusieurs grans seigneurs, dames et damoiselles, jusques au nombre de trente à quarante, tous vestus de blancq couvert d'or clinquant ; et, sur leurs testes, bourlés pariel des robes. Et avoient les chevaliers et escuyers leurs robes à longues manches aguës et chains de grosses chaintures plaines de clochettes ; et les dames et damoiselles justes robes ; et dansèrent en tel estât deux et deux. Et menoit le duc la royne de Sézille, le duc de Bar la dame de Barget ; et tous les aultres danssèrent pariellement comme la nuyt devant. Et, après icelles dances, fut apporté vin et espisses; et ainsi passa icelle nuyt.

Le mardy ensuivant, furent les seigneurs, dames et damoiselles en la chappelle dessusdicte oyr messe. Après la messe, allèrent disner en la salle, excepté le duc et le duc de Savoye, lesquelz disnèrent en leurs chambres. L'assiette de la grant chambre : le cardinal de Gippe, la royne de Sézille, le duc de Bar, la dame des nopces, Jehan monseigneur de Clèves, et Jehan monseigneur de Nevers; et les aultres tables ainsi que devant avoient esté, réservé que Phelippe de Savoye fut assis en la place du duc de Savoye, son père. Là, y eult ung entremetz de quatre hommes en forme d'hommes sauvages, lesquelz portoient ung jardin vert, plain de roses ; et dedens ledit jardin avoit un bosquetin en vie, lequel avoit les cornes dorées d'or. Et estoit ledit boucquestin si bien atachié sur ledit jardin qu'il ne se povoit bougier. Et, ce fait, jouèrent trompettes et ménestreaux ; et leur donna messire Meffroy de Salusse XXX francs, monnoie du pays, pour cryer « largesse ». Ainsi passa le disner dessusdit ; et, après disner, les dances.

Icellui jour, au soupper, furent lesdis princes et princesses en la salle comme dessus. A icellui soupper, y eult ung entremetz de quatre hommes, lesquelz portoient un pasté au long de la salle ; et fut ouvert devant lagrant table. Et avoit dedens ledit pasté ung homme en forme d'ung aigle si proprement ordonné de teste, de becq, d'eilles et de corps que bien ressembloit à ung aigle. Et fesoit ledit aigle semblant de voler hors dudit pasté ; et alors yssoient, de dessus luy, coulons blans, lesquelz voloient sur les tables de la salle ; et sembloit aucunefibiz que lesdis coulons yssissent de dessoubz ses eilles. Se, fut porté deux tours au long de ladicte salle ; et, ce fait, juèrent trompettes et ménestreaux ; et donna Phelippe, monseigneur de Savoye, cinquante frans, pour cryer « largesse » ; et le marquis de Salusse en donna pareillement cinquante ; laquelle largesse fut cryée comme dessus.

En ce point passa le soupper. Après, commencèrent les dances des seigneurs et dames dessusdis jusques au nombre de trente ou quarante ; lesquelz furent tous vestus de robes, chaperons et chappeaulx noirs couvers d'or clinquant; et sur les chappeaux grans plumers d'icellui or, et leurs chapperons enforme; et les chevaliers et escuyers faulx visages, et les dames non. Se, danssèrent en tel estat, excepté le duc, lequel fut, luy X ou XII^e, vestus de palletos de drap vermeil, et pardessus longues robes à queues traynant, de très déliés ceuvrechiefz. Et avoient sur leurs chiefz rons bourlais; et dessus lesdis bourlais voiles du pareil desdictes robes ; et ainsi vindrent danser avec les dames.

Après lesdictes dances, fut ordonné ung très beau bancquet, là où les seigneurs, dames, et damoiselles bancquetèrent en très grant joye et lyesse. Après icelluy bancquet, recommencèrent les dances comme devant. Et, le merquedy ensuivant, il n'y eult ne disner ne soupper en ladicte salle; mais il y eult dances èsquelles y eult XVIII chevaliers et escuiers vestus de robes de drap ganne, couvers de cloquettes, chapperons et robes tenans ensemble. Et avoient les chapperons grans oreilles, comme folz ; et ainsi danssèrent avec les dames.

Le jedy, y eult aussi pareillement dansses au vespre, sans nul desguisement ; et là, y eult maintes chançons chantées, tant de musicque comme de bregierettes; et, après, vin et espices furent données. Et ainsi se passa ceste belle feste, comme vous avez ouy ; et, dès icelluy soir, les ungs prindrent congé des aultres ; car l'endemain se partirent les princes, le duc, et le duc de Bar, et plusieurs aultres chevaliers, escuiers, dames et damoiselles, qui là estoient venus en grant nombre. Car, à la vérité, ce fut une grande et noble assemblée de princes et grans seigneurs, de dames et damoiselles; et fust la feste, sans tournoy et joustes, aussi belle que on povoit veoir ; et, pour la beauté d'icelle, je le mis par escript.

Chronique de Jean Le Fèvre seigneur de Saint-Rémy, éd. Fr. Morand, Paris, Renourd, 1881, t. II, pp. 167-168 et 293-297.

3. Un écho de la mode des sauvages dans les « arts décoratifs »



Des hommes sauvages attaquant le château d'amour défendu par des maures. Tapisserie tissée en Alsace au début du XV^e siècle pour commémorer le mariage entre des membres de deux puissants lignages patriciens, les Blümel et les Zorn. Boston, Museum of fine Arts (vue d'ensemble et détails)



Aigüiere au fretel décoré d'un homme sauvage
Nuremberg, vers 1500.
Longtemps attribuée au trésor de l'Ordre Teutonique
Argent doré, émail et peinture. 63,5 cm
New York, Cloisters collection



4. Le succès des sauvages dans la décoration palatiale en Castille : le palais des ducs de l'Infantado à Guadalajara (années 1480-1490)

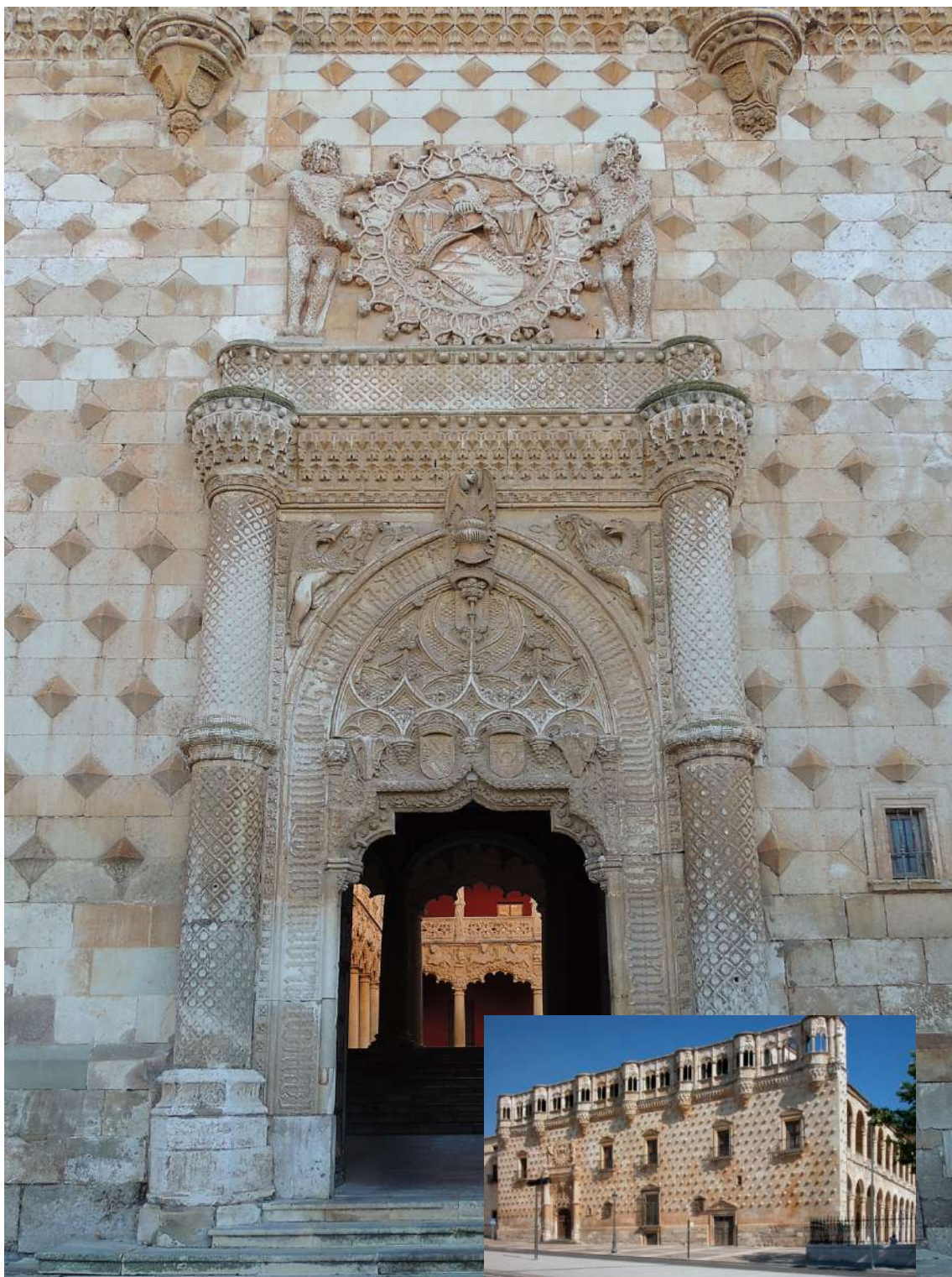


Fig. 1. Porte du palais de l'Infantado à Guadalajara et vue d'ensemble de la façade

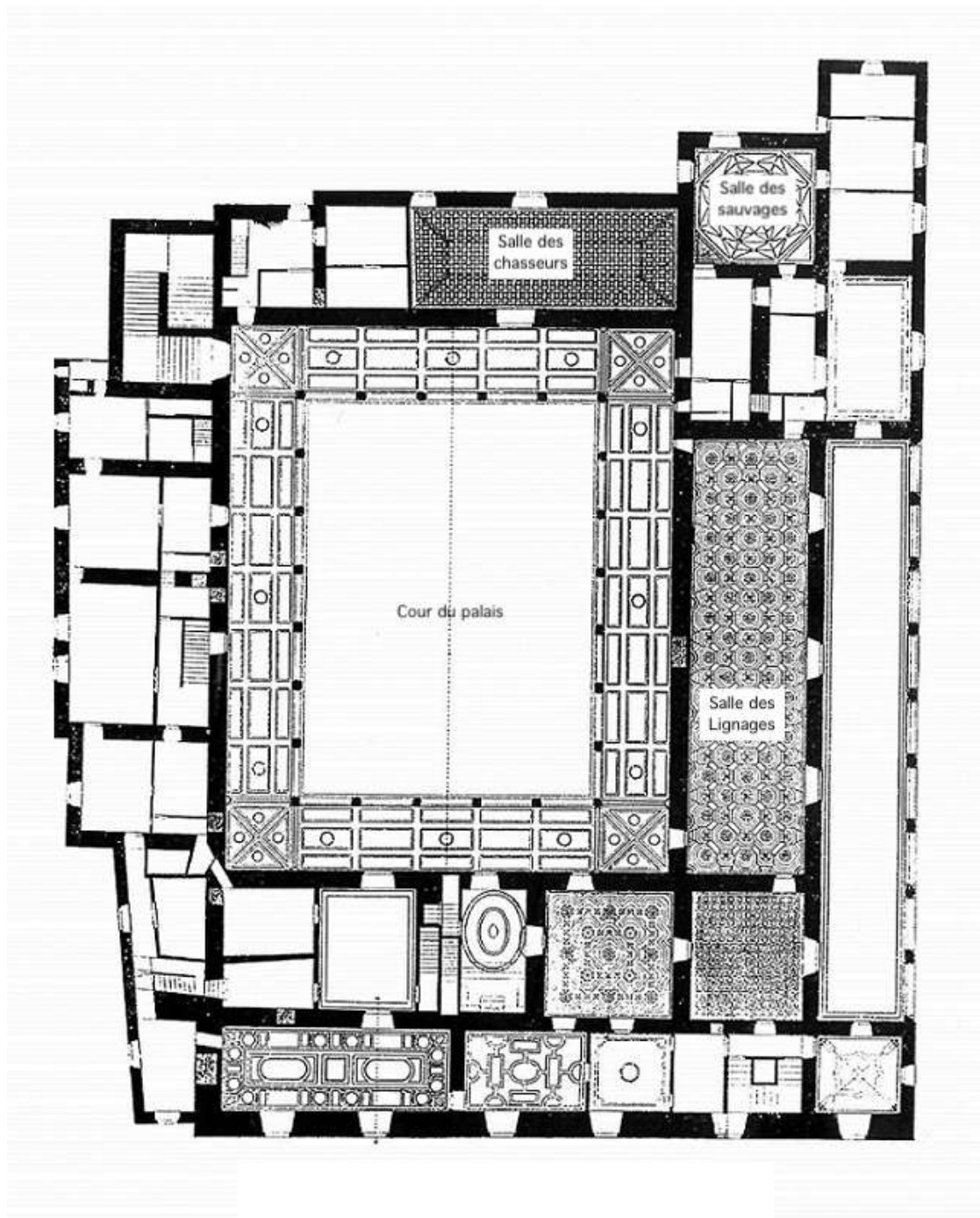


Fig. 2. Plan du palais, et indication des plafonds au premier étage. Plan extrait de José Amador de los Ríos et alii, Palacio Ducal del Infantado en Guadalajara, Madrid, Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, 1877.



Fig. 3. Portiques de la cour du palais, lions aux frontons des arcades inférieures et griffons aux frontons des arcades supérieures

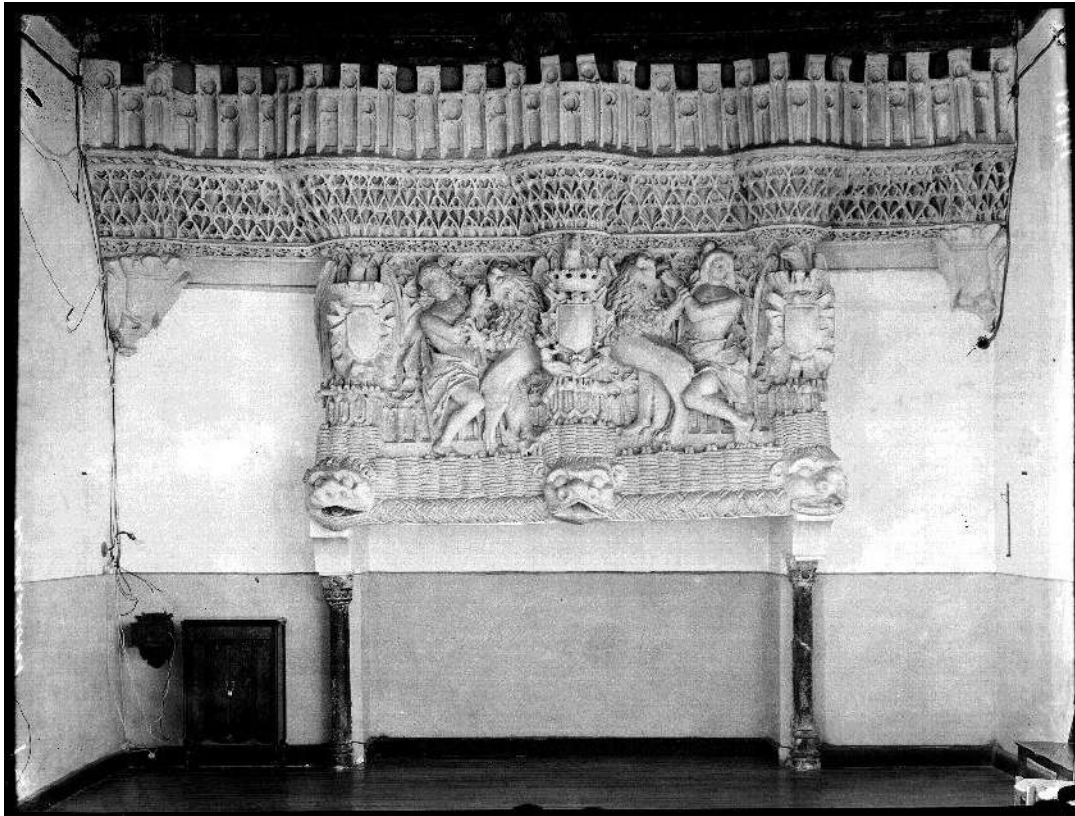


Fig. 4. Cheminée de la salle des chasseurs (détruite dans l'incendie du palais en 1936). Photothèque de l'Instituto de Patrimonio cultural de España



Fig. 5. Plafond de la salle des lignages, lions et grifons (détruit dans l'incendie du palais en 1936). Photothèque de l'Instituto de Patrimonio cultural de España

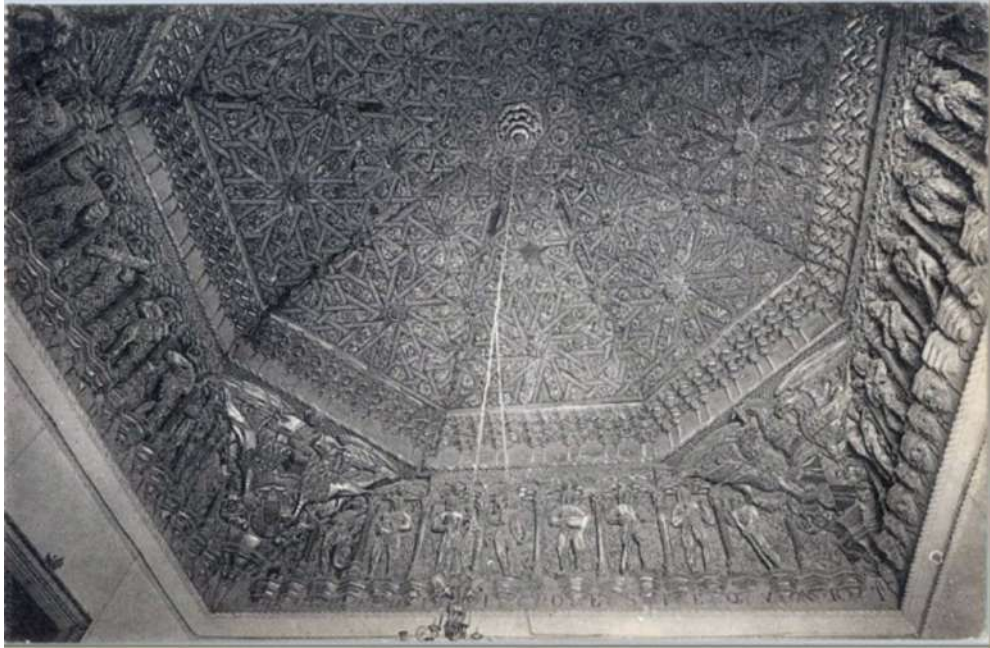


Fig. 6. Plafond de la salle des sauvages (détruit dans l'incendie du palais en 1936). Vue d'ensemble et détail.
Photothèque de l'Instituto de Patrimonio cultural de España

Les ménageries princières

1. La ménagerie idéale : quelques témoignages iconographiques



Fig. 1 : une ménagerie royale (?)
Albert le Grand, *De animalibus*, second tiers du XIV^e siècle, Paris, BnF, Latin 16169, f. 280

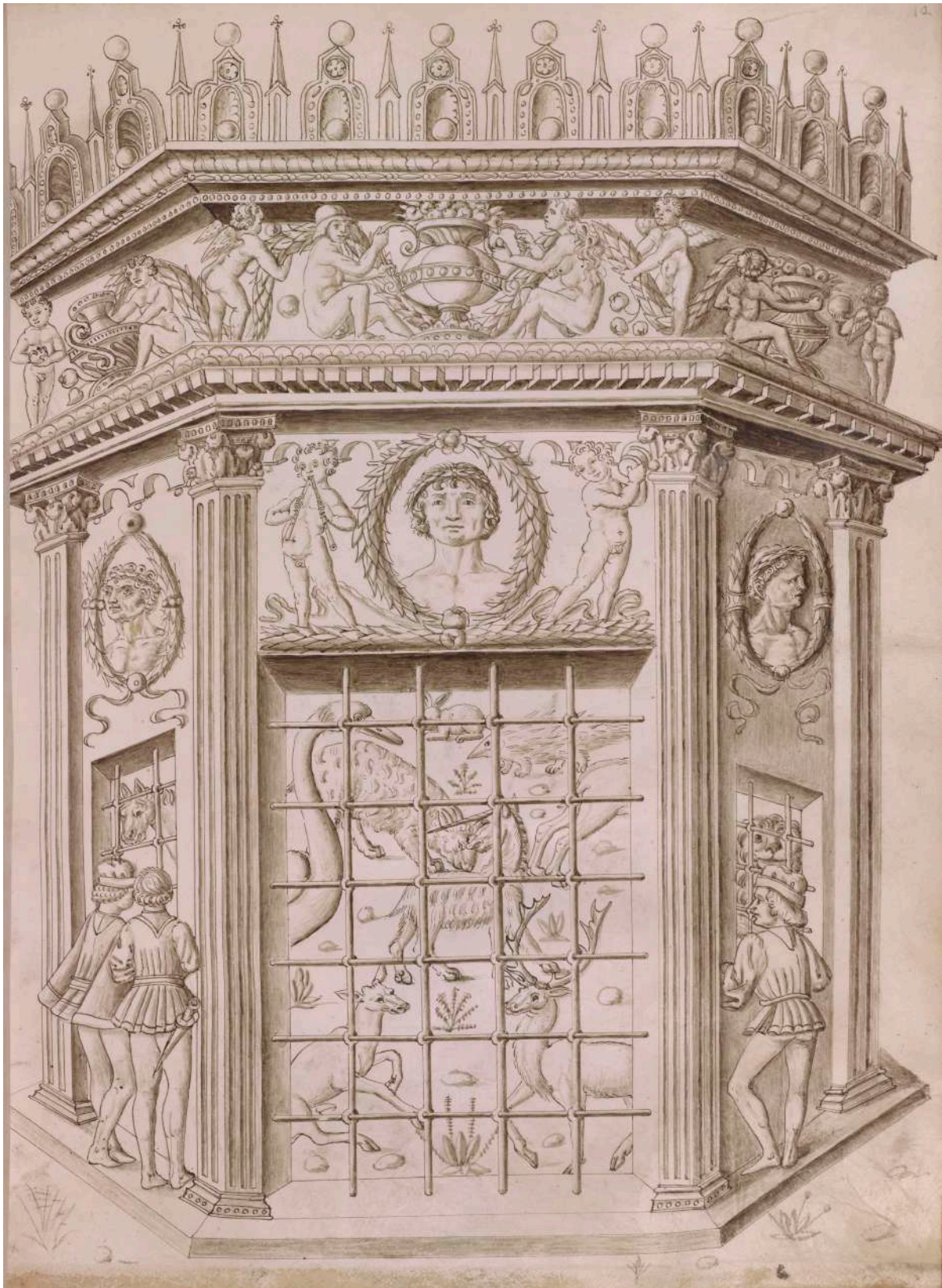


Fig. 2 : Joannes de Marcanova, encre sur parchemin, dans *Antiquitatum fragmenta*, 1471, dédié à Domenico Malatesta Novello, Princeton University Library, Garrett Ms. 158, fol. 12r



Fig. 3 : La ménagerie de Laurent le Magnifique
Giorgio Vasari, *Laurent de Médicis recevant les ambassadeurs*, plafond peint, v. 1555-1556,
Florence, Palazzo Vecchio

3. Les Taboch, juifs de Saragosse, « lionnier » du roi Pierre IV d'Aragon de père en fils

3a. Pierre IV d'Aragon nomme Açach Taboch gardien de ses lions à Saragosse (5 novembre 1365)

Nous Pierre, etc. Parce qu'à cause de la mort de Jentó Aziz, juif de Saragosse, qui s'occupait autrefois de nos lions dans ladite cité, leur garde t'a été confiée depuis longtemps par notre lieutenant, à toi, Açach Taboch, juif de la même cité, laquelle tu as exercé avec bonne diligence comme nous l'avons perçu. Aussi, désirant que tu poursuives avec bienveillance cette tâche, par ces présentes lettres que nous donnons, nous établissons que tu sois désormais le gardien desdits lions, recevant pour cela le salaire et les droits qu'avait l'habitude de percevoir ledit Jentó. En outre, pour cette garde que tu obtiens, nous t'octroyons et concédons franchise, immunité et exemption pour le reste des jours de ta vie, sur l'ensemble de tes biens, de tout impôt, subside, tribut, taxes et autres services qu'il est possible de stipuler et d'exiger. Et nous voulons que vous jouissiez et puissiez jouir de toute les franchises, immunités et libertés dont jouissent ceux qui obtiennent de nous un tel privilège, non obstant les ordonnances et statuts faits par le commissaire et les autres officiers de la communauté juive de Saragosse pour les juifs de cette communauté, et que nul ne contrevienne à cela. Nous ordonnons par ces présentes à tous les gouverneurs et officiers d'Aragon, audit lieutenant, ainsi qu'à tous les percepteurs, receveurs d'impôts, de taxes, de subsides et de toute autre perception royale de quelque nature qu'elle soit, et autres officiers et sujets de notre lieutenance à Saragosse, présents et futurs, qu'ils observent et fassent observer de manière inviolable la grâce que de présent j'accorde fermement, et qu'ils n'y contreviennent pas, ni ne permettent que quiconque y contrevienne pour aucune raison. En foi de quoi, nous avons ordonné d'apposer notre sceau pendant à ces lettres.

Lettres données à Barcelone, le 5^e jour de novembre de l'année de la Nativité du Seigneur 1365, et 35^e de notre règne. P. Chancelier.

3b. Pierre IV confirme une lettre de l'infant don Juan et absout Açach Taboch de toute responsabilité dans les morts d'un homme et d'un lion (12 février 1372)

Nous Pierre, etc. Parce que toi, Açach Taboch, juif qui garde les lions de notre Aljafería à Saragosse, en raison de la pétition et querelle présentée récemment en notre audience par le père et les amis dudit juif qui fut tué dernièrement par un lion, qui s'était échappé contre ta volonté du logis où il était retenu dans ladite Aljafería, tu nous a humblement supplié de prendre connaissance du contenu de cette pétition, et de prêter foi au témoignage en ta faveur de notre très aimé fils *primogenit*, dont la teneur est la suivante :

« Nous, l'infant Jean, *primogenit* du Sérénissime Seigneur Roi, et lieutenant général de ses royaumes et terres. A ton instance, Açach Taboch, gardien des lions de l'Aljafería du roi ; pour raison d'une sortie inopinée qu'un lion fit il y a un temps déjà du logis où il était retenu, et qu'en sortant, il égorga un autre juif de Saragosse ; nous ordonnâmes ensuite, aux chrétiens présents là-bas de se disperser, de peur que la grande foule, sans avertir, ne provoque quelque mal et préjudice, et ne s'en prenne malheureusement à toi, à cause de la mort dudit juif ou de l'exécution dudit lion par les officiers de notre seigneur le Roi ; nous témoignons que tu es innocent et ne peux pas être poursuivi, tant pour la susdite mort du juif par ledit lion, qui l'avait égorgé, que pour la susdite mort du lion, car ce fut un accident imprévu, et toi ni personne ne pouvait éviter que lesdites choses se passent ainsi ; aussi, pour que nul ne puisse t'inquiéter ou te molester, nous mandons à nos gouverneurs du royaume d'Aragon et aux juges du même royaume, ainsi qu'au lieutenant de la cité de Saragosse et à tous les officiers et sujets de notre Seigneur le Roi, qu'ils te tiennent pour innocent et ne puissent pas te poursuivre pour lesdits meurtres, et qu'ils ne procèdent en aucune façon contre toi, d'autant que toutes les choses dessusdites se produisirent devant nous-même. Lettre donnée à Saragosse, le XII^e jour de mai de l'année de la Nativité du Seigneur 1370. Lope de Lor ».

Au vu de la teneur de la lettre suscrite, il nous paraît clair que nul ne peut t'accuser et que tu es libre de faute, et que la vérité ainsi dévoilée t'innocente complètement. Aussi, nous confirmons, approuvons et ratifions la lettre suscrite, et confirmons et corroborons toutes et chacune des choses en elle contenues. Nous ordonnons à nos fidèles et aimés gouverneurs au royaume d'Aragon, ainsi qu'aux juges du royaume, officiers et lieutenant de ladite ville, secrétaires et sergents et autres de nos officiers présents et futurs, qu'ils tiennent pour ferme la lettre suscrite, en sa forme et teneur, et qu'ils ne puissent agir contre toi ni contre tes biens à l'instance des

parents dudit juif tué, ni non plus à celle de toute autre personne pour les raisons susdites, en témoignage de quoi non avons fait mettre notre saut pendant à cette lettre.

Donnée à Saragosse, le 12^e jour de février de l'année de la Nativité du Seigneur 1372. Raimundo Sobrino.

3c. Pierre IV d'Aragon désigne Çaçon Taboch, fils d'Açach Taboch, « lionnier » de Saragosse, quand ce dernier sera décédé (5 février 1379)

Nous Pierre, etc. En raison des services prêtés par Açach Taboch, juif de Saragosse, père de toi, Çaçon Taboch, juif de ladite même cité ; tu as notre respect, et parce que nous percevons que tu es expérimenté et que tu exerces biens ledit office, par les présentes nous te remettons et te commandons, ledit office de lionnier, quand il sera vacant après la mort de ton père, pour que tu le tiennes et l'exerce le reste des jours de ta vie, et que toi, ledit Çaçon, après la mort de ton père, tu devienne le lionnier de ladite cité ; et que tu reçoives et perçoives pour cela salaire et droits, et que tu jouisses des mêmes franchises et libertés que ton père, et ceux qui avant lui exercèrent cette charge, avait l'habitude de recevoir et de percevoir, ou encore de disposer sous quelque forme que ce soit. Aussi, nous mandons par la présente au lieutenant de Saragosse et à la communauté des juifs, au conseil de la cité, et à tous nos officiers et nos sujets, présents et futurs, que, étant donné que ledit Çaçon deviendra lionnier de Saragosse après la mort de son père, il lui soit accordé, obtienne et tiennes le salaire, franchises et libertés accoutumées après la mort de son père, les droits accoutumés, et que toi, Çaçon Taboch, tenant ledit office, cela te soit accordé et observé par tous, et que nul ne contrevienne à cela de quelque manière que ce soit. En témoignage de quoi, nous avons fait apposer notre sceau pendant à ces lettres. Données à Barcelone, cinquième jour de février de l'année de la Nativité du Seigneur 1379, de notre règne la quarante quatrième. Doyen d'Urgell.

Lettres consignées dans les registres de chancellerie conservés aux Archives de la Couronne d'Aragon, publiées dans Asunción Blasco Martínez, « La casa de fieras de la Aljafería de Zaragoza y los judíos », *El poder real en la Corona de Aragón (siglos XIV-XVI)*, 1996, t. 3, doc. 1, 2 et 3, pp. 310-312. Traduit du latin

4. La ménagerie de René d'Anjou au château d'Angers d'après les mémoriaux de sa Chambre des Comptes

92. – 7 novembre 1450 (P 1334⁵, f. 32 v.) – « René, etc. A nostre bien amé maistre Jehan Vercle, chastelain et receveur de nostre terre et chastellenie de Chantoceaux, salut. Nous vous mandons et expressément enjoignons par ces présentes que des deniers de vostre recepte vous poiez [*payez*], baillez et délivrez ou faictes poier, bailler et délivrer à nostre bien amé servicteur Ivhes Cadorat la somme de soixante six livres tournois, laquelle somme nous lui avons ordonné et ordonnons par ces présentes pour nourrir et alimenter noz more [*maures*], dramadoire et chèvres estans en nostre chastel d'Angiers, pour ceste présente année commençant du jour d'ui, qui est à raison de CX solz tournois par moys. De laquelle somme lui avons donné autres noz lettres patentes d'assignation, datées du jour d'ui et expédiées comme il appartient ; mais icelui Ivhes nous a affirmé par son serment les avoir perdues. Et pour ce les déclairons cassées et de nulle velleur, se trouvées estaient. Donnée en nostre chastel du Pont de Se, le VII^e jour de novembre, l'an de grâce mil CCCC cinquante.

Ainsi signé : Par le roy, le s^r du Couldray et Guillaume Bernard présens, Tourneville. »

93. – 20 novembre 1450 (P 1334⁵, f. 31) – « Le mercredi XX^e jour de novembre mil CCCC cinquante, furent amenez de Bretagne ung lyon et une lionne, environ quatre heures après midi, et celui jour leur fut baillé par Colas Babin demi mouton. Et depuis, par chascun jour a esté baillé par ledit Babin ausdits lyons ung mouton, jusques aujour dui second jour du moys de décembre l'an dessus dit, que ledit Colas Babin a esté fait venir en la Chambre de céans, et a esté appointé o lui qu'il baillera par chascun jour ung mouton pour la despence desdits lyons, bon, franc et compectent, pour le pris de VII solz VI deniers chascun mouton, ainsi que autrefois fut appointé pour les deux lyons de pieça ; et ce jusques à la venue du roy de Sicille, et que autrement y soit par icelui seigneur sur ce ordonné et appointé ; à laquelle venue dudict seigneur sera ledit Babin fait seuer de paiement, tellement qu'il devra estre content. Et de tout ce a esté content et d'accord ledit Babin, et a promis de faire et fournir tout ainsi que dessus est dit. Présens ad ce maistres Thibaut Lambert, Robert Jarri, Person Muguët, receveur d'Anjou, et autres. – Rayneau. »

Suit la même convention refaite le 3 janvier suivant, avec cette clause que Babin sera payé desdites sommes de mois en mois par maître Jean Vercle, commis aux œuvres du château d'Angers.

94. – 10 novembre 1451 (P 1334⁵, f. 84) – « Ledit jour a esté ordonné à maistre Jehan Vercle payer à Guillaume le lionnier la somme de dix solz tournois par chascun moys, oultre la somme de cent dix solz qu'il a coustume prendre tant pour ses gaiges que pour la paille de quatre lyons, qui est par moys six livres tournois, à commencer du premier jour de ce présent moys de novembre. Et lui a esté accordé principalement ladite creue de X solz par moys pour ce qu'il n'a aucune croissance de gaiges pour les deux darrains lions plus qu'il avoit pour les deux premiers, et aussi ne prenoit riens pour la paille des deux lyons de Bretagne.

Le dit jour a esté ordonné audit maistre Jehan Vercle payer et continuer à Ivhes Cadoret la somme de cent dix solz pour les moys de novembre et décembre prouchain venant, pour les more [maures], chèvres et dramadoyre, tant sur l'ordinaire de Chantoceaux comme sur les rachaz de la Turmelière et de Lire, dont il a prins la charge. »

95. – 6 décembre 1451 (P 1334⁵ f. 87.). – *Marché renouvelé pour un an avec Colas Babin, boucher d'Angers, pour fournir aux quatre lions deux moutons par jour, à raison de sept sols six deniers tournois par mouton, payables par Jean Vercle, châtelain de Champtoceaux et commis à la recette et dépense des œuvres du château d'Angers. Renouvelé dans les mêmes termes le 5 janvier 1453 (ibid., f° 138 v°).*

96. – 21 janvier 1452 (P 1334⁵, f° 99) – « Le dit jour, par commandement du roy, a esté ordonné à maistre Jehan Vercle paier et continuer la despence des lyons par la manière qu'il a acoustumé, et la cyvete, qui est demourée au pris de XL solz par moys.

Ledit jour, a esté ordonné au receveur d'Anjou paier par chascun moys à Ivhes, pour le chamoex, chievures et more [maure], la somme de six livres tournois, à commencer en cest présent moys de janvier, dont il a prins la charge. »

97. – 11 janvier 1453 (P 1334⁵, f. 138v) – « Aujourd'ui XI^e jour de janvier, l'an dessus dit, Guillaume Sebillé, garde desdits lyons, a rapporté en ceste chambre que l'un desdits lyons, nommé Martin, est aujourd'ui mort. Présens maîtres Robert Jarri, Pierres le-Roy dit Benjamin, conseillers et audicteurs, etc., et moy – G. Rayneau »

98. – 1453 (P 1334³, f. 105v) – « De l'ordonnance des gens des comptes du roy de Secile, duc d'Anjou, per de France, estans à Angiers, maistre Jehan Alardeau, receveur d'Anjou, a payé, baillé et délivré des deniers de sa recepte à Pierre Desbans, concierge du chastel d'Angiers, la somme de sept livres dix sept solz six deniers tournois, pour les causes qui s'enssuivent : c'est assavoir, pour XXIII boisseaux de chenevés [partie lignense du chamvre] pour la nourriture des petiz oayseaux de la grant caige estans ou jardin dudit chastel, pour ung an entier commençant le premier jour d'avril III^e LII, qui est II boisseaux par moys, qui est, à raison de XX deniers le boisseau, la somme de XL solz. Item, pour les berges [petites barques] qui ont esté audit jardrin ladite année, XXX solz. Item, pour sonnendier [plutôt souvendier, du son] et avoigne pour les cannes et autres oayseaux estans ou vivier dudit jardrin, XV solz. »

99. – 17 juin 1454 (P 1334⁶, f. 19) – « De par le roy de Secile, etc. Nos amez et féaulx, pour ce que nostre entencion est d'avoir encores ung lyon et le mètre avec les nostres d'Angiers, nous voulons que faictes faire encores ung logeys pour ledit lyon oultre les autres qui y sont. Et de la despence qui pour ce sera faicte donnerons à qui il appartiendra tel acquit et descharge que besoing sera, en rendant ces présentes avec certificacion sur ce du sire de Précigné ou de vous président, sans aucune difficulté. Nos amez et féaulx, Nostre Seigneur soit garde de vous. Escript en nostre jardin d'Aix, le XVII^e jour de juign, l'an mil CCCC cinquante quatre. Ainsi signé : René. – Tourneville. Et au bas est escrit : R[eu] à Angiers le VIII^e de juillet M IIII^e LIII. »

100. – 9 juillet 1454 (P 1334⁶, f° 19) – « Aujourd'uy IX^e de juillet M IIII^e LIII, a esté fait venir Guillaume Sebillé, garde des lyons dudit seigneur roy de Secile, auquel a esté dit que ledit seigneur vouloit faire venir encores ung lyon et que om appointast de luy faire un logeys, ainsi qu'il est contenu es lettres du dit seigneur cy dessus registrées, et luy a esté demandé le lieu qui seroit le plus convenable et propice à ce faire. Lequel Guillaume Sebillé a respondu que l'un des lyons dudit seigneur, nommé Daulphin, est treffort malade, et luy tient la maladie dès devant Pasques, et y espoire mieulx la mort que la santé ; par quoy luy semble qu'il n'est besoing de prendre peine d'en faire autre logeys, et qu'il sera bien logié ou logeys dudit Daulphin. Et a dit oultre le dit Guillaume qu'il luy semble que la maladie que a ledit lyon luy tient entre le coul et les espaulles, et qu'il s'en deult treffort;

et y a fait regarder par ung barbier nommé Pourreau, par ung chirurgien et par maistre Seguin, medicin, qui luy ont dit qu'ilz ne savent quelle maladie a ledit lyon. Et a esté dit et enjoinct au dit Guillaume Sebille qu'il n'espergne denier ne maille pour la santé dudit lyon, et que garde, comment que ce soit, qu'il soit bien pensé de toutes les choses qu'il verra et congnoistra, par conseil des cireurgiens ou autrement, qui luy seront neccessaires, et que om luy délivrera argent si toust qu'il en aura besoing. »

101. – 18 juillet 1454 (P 1334⁶, f. 20v). – *Guillaume Sebille vient annoncer en la Chambre la mort de Dauphin. On lui répond qu'il fasse pour lui comme René lui avait ordonné de faire à l'égard de Martin, mort précédemment.*

102. – 7-9 octobre 1454 (P 1334⁶, f. 28) – « Le lundi VII^e jour d'octobre M III^e LIII, fut baillé et livré à Guillaume le leonnier, par ordonnance du roy, par Monfort, ung liépart nouvellement admené en ce pays, qui a de pencion par chascun jour ung quartier de mouton, laquelle pencion commança le premier jour de septembre darrain passé, qui luy est baillé par Colas Babin, boucher, avec lequel a esté marchandé au pris qu'il fournist les lyons dudit seigneur, par l'ordonnance des gens des comptes et par le commandement du roy.

Le mercredi IX^e jour du dit moys d'octobre M III^e LIII, a esté fait marchié en la dite Chambre avecques Guillaume le leonnier de fournir le renart blanc que mons^r de Laval [*le comte de Laval, qui venait de marier, le mois précédent, sa fille au roi René*] a donné au roy, pour le prix de VIII escus neufs par an, qui sont XI livres, à commencer le premier jour d'octobre l'an dessus dit mil III^e cinquante quatre. »

103. – 4 janvier 1455 (P 1334⁶, f. 43) – *Renouvellement du marché passé avec Colas Babin pour fournir le lion, la lionne et le léopard de cinq quartiers de mouton par jour, au prix accoutumé.*

104. – 24 février 1455 (P 1334⁶, f. 49) – « Le XXIII^e jour de février III^e LIII, a esté appointé que le liépart du roy, qui n'avoit ordonnance que d'un quartier de mouton par jour [...], aura doresnavant par jour demi mouton, qui sera baillé et livré à Guillaume Sebille, qui en a la garde, par Colas Babin, boucher, au pris et à la raison qu'il fournist les lyons dudit seigneur, parce que ledit seigneur roy de Sicile l'a ainsi voulu et ordonné. »

105. – 13-15 novembre 1455 (P 1334⁶, f. 79 v) – « De par le roy de Sicile, etc., duc d'Anjou. Gens de noz comptes, faictes délivrer de la chair pour troys lions que ceulx de la communauté de Florence nous ont envoyez, ainsi que ceulx qui les ont amenez l'ordonneront. Nous en escripvons à Pierre Desbans, et qu'il saiche d'eulx combien il leur en faudra; lequel se tirera devers vous pour ceste cause. Si la luy faictes délivrer, et nous, arrivez par delà, en ordonnerons ; et n'y faictes faulte. Donné à Baugé le XIII^e jour de novembre. Ainsi signé : René. – Alardeau.

Receues par Pierre Desbans, le XV^e jour de novembre M CCCC cinquante cinq.

Et, celuy jour, fut sceu à ceulx qui ont amené les dits lions quelle viande il leur failloit par jour et combien ; qui ont dit qu'il leur failloit par jour demi mouton, c'est assavoir à chascun ung quartier par jour. »

Le même jour, ordre à Colas Babin de fournir la dite quantité de viande.

106. – 20 décembre 1455 (P 1334⁶, f. 86-87) – *Devis de la dépense faite, par le commandement du roi de Sicile, pour le logis des lions nouvellement amenés de Florence et du léopard (charpenterie, maçonnerie, matériaux, serrurerie, couverture, grilles, dressoirs pour mettre la viande, clôtures, journées d'ouvriers, etc.). Suit une ordonnance de paiement, montant à trente-trois livres six sols un denier, pour cet objet et pour la réparation d'une cheminée du Conseil.*

107. – 28 décembre 1455 (P 1334⁶, f. 79v) – « Le mardi XXVIII^e jour de décembre mil III^e LVI [*erreur du clerc dans la datation*], est venu en la Chambre Guillaume Sebille, garde des lyons, lequel a dit qu'il est mort ung des lyons qui fut envoyé derrenièrement de Florence avecques la lyonne. »

108. – 12 janvier 1456 (P 1334⁶, f. 91) – *Marché renouvelé avec Babin pour fournir les quatre lions et le léopard de deux moutons et demi par jour pendant l'année, au prix accoutumé. Parmi les témoins figure Etienne Bernard, trésorier de l'ordre du Croissant.*

109. – 30 décembre 1456 (P 1334⁶, f. 130v) – « Aujourd'uy penultime jour de décembre mil CCCC cinquante-six, Guillaume Sebille, garde des lyons du roy de Sicille, est venu en ceste Chambre, lequel nous a dit et rapporté que l'un des lyons de Florence est aujourd'uy mort. – G. Ravneau. »

110. – 4 janvier 1457 (P 1334⁶, f. 131) – « De par le roy de Secille. Gens de nos comptes à Angiers, Pierre Desbans, concierge de nostre chastel d'Angiers, est venu par devers nous et nous a dit que, combien qu'il ait

nourry tous les oyseaulx grans et petiz de nostre chastel d'Angiers par l'espace de deux ans et plus, et que autrefois eussions ordonné qu'il fust advisé pour la despence qu'il fait chascun jour, tant pour ceulx qui menjuent graine que ceulx qui menjuent chair, et aussi d'un signe et certaines oayes sauvaiges estans es doves dudit chastel, et pour les fournir chascun jour fust appointé avec luy certaine somme d'argent, il ne luy en a encores esté ordonné ne fait aucun appointement, ainsi qu'il nous a dit, en nous suppliant que sur ce luy voulussions pourveoir de remède convenable et le faire assigner et appointer de leur dicte despence. Savoir vous faisons que nous voulons faire entretenir la despence de nosdits oyseaulx et l'assigner en lieu seur ; par quoy vous mandons expressément que la livrée et despence que souloit faire et avoir l'un des lyons de Florence derrenièrement mort, vous la convertissez en la despence des dits oyseaulx, et l'argent à quoy elle se pourra monter le faictes délivrer et bailler audit Pierre Desbans, selon que adviserez par celluy mesmes qui délivroit ladite despence, auquel voulons estre aloée par vous en ses comptes ainsi qu'elle estoit pour ledit lyon, sans aucune difficulté ou contredict, en rapportant quittance dudit Pierre Desbans de ce que montera ladite despence. Si n'y faictes faulte. Donné à Rivectes lez Angiers, le III^e jour de janvier mil III^e LVI. Ainsi signé : Par le roy, René. – Alardeau. »

Suit une ordonnance conforme des gens des comptes, en date du 11 janvier, allouant à Pierre Desbans vingt-quatre livres tournois par an pour l'entretien des oiseaux, y compris le papégault qu'il a en sa garde.

111. – 11 janvier 1457 (P 1334⁶, f. 131) – *Marché avec Babin pour fournir à trois lions et au léopard deux moutons par jour, au prix accoutumé.*

112. – 23 octobre 1457 (P 1334⁶, f. 204v) – *Guillaume Sebillle annonce la mort de la lionne amenée de Florence.*

113. – 12 janvier 1458 (P 1334⁶, f. 218) – *Marché avec Babin pour la nourriture de deux lions et d'un léopard, à raison d'un mouton par jour, durant la présente année.*

114. – 30 janvier 1458 (P 1334⁶, f. 224v) – *Ordre au receveur de Beaufort de payer vingt sols par mois à Perrin Janvier pour la nourriture des poulains et juments du roi, qui, étant abandonnés par suite de l'absence du gardien du haras, avaient été confiés audit Janvier, déjà chargé de la garde des haquenées envoyées au roi par sa fille la reine d'Angleterre.*

115. – 11 janvier 1459 (P 1334⁷, f. 26v) – *Marché renouvelé avec Babin pour un mouton et demi par jour, destiné à la nourriture de deux lions et d'un léopard, au prix de sept sols huit deniers par mouton, malgré le rabais offert par un autre boucher qui ne demandait que sept sols six deniers, et en considération de ce que ledit Babin a toujours bien rempli ses engagements et qu'il est renommé bon marchand.*

116. – 12 décembre 1459 - 9 janvier 1460 (P 1334⁷, f. 84v) – *Même marché, avec une commission de René à Babin pour se transporter aux foires et marchés du pays ou d'ailleurs, et y choisir six cents moutons pour toute l'année, en les payant immédiatement au prix accoutumé.*

117. – 26 janvier 1460 (P 1334⁷, f. 99v) – *Guillaume Sebillle reçoit six écus d'or « pour l'oincture et gressaige qu'il a fourny et baillé, par le temps de troys années et demye derrenièrement passées, pour oindre la playe du léopard dudit seigneur, et dont il a esté content. »*

118. – 9 décembre 1460 (P 1334⁷, f. 149v). – *Marché passé avec Babin, aux mêmes conditions que les précédents, pour la nourriture d'un lion et d'une lionne.*

119. – 3 janvier 1461 (P 1334⁷, f. 153v) – « Le III^e jour de janvier l'an mil III^e et LX, mourut le derrenier lyon du roy de Sicille, nommé Marsault, et fut enterré en la court des dits lyons, près la cheminée du Conseil. »

120. – 10 février 1461 (P 1334⁷, f. 157) – *Paiement à Guillaume Sebillle de cinquante-cinq sols tournois « pour habiller et mettre en couroy le cuyr du léopard et le cuyr du lyon nommé Marsault, qui sont naguères mors, lesquels cuyr de léopard et de lyon ledit Sebillle est tenu de garder, pour les mettre et bailler où sera le plaisir dudit seigneur roy de Sicille. »*

121. – 12 mai 1461, Aix (P 1334⁷, f. 198) – *René envoie à Angers deux léopards qu'il avait en Provence, pour les mettre à la place du léopard ou des lions morts, et mande de faire payer par le receveur de Champtoceaux la somme nécessaire à leur entretien.*

122. – 17 juillet 1461 (P 1334⁷, f. 197) – *Marché avec Babin pour l'entretien de deux léopards, arrivés de Provence le 13 juin précédent.*

123. – 15 février 1462 (P 1334⁷, f. 157) – *Marché passé avec Babin, dans les termes ordinaires, pour la lionne et deux léopards.*

124. – 9 juillet 1462 (P 1334⁷, f. 157) – *Marché avec le même pour fournir le lion amené de Provence le 14 juin, et commission de René à Babin pour acheter et transporter, francs de tous droits, cinq cents moutons.*

125. – 12-13 janvier 1463 (P 1334⁸, f. 9v et 10) – *Renouvellement du marché avec Babin, au prix de huit sols par mouton. Avec commission au même pour acheter et passer librement six cents moutons. Ce marché continue à se renouveler d'année en année, avec quelques différences de prix.*

126. – 3 avril 1463 (P 1334⁸, f. 20v) – « Guillaume Seville, garde des lyons et lyépars du roy de Sicile, fut estranglé par l'un des lyépars du dit seigneur, le jour de Pasques Fleuries, environ huit heures devers le soir, III^e jour d'avril III^e LXII, et fut enterré le landemain en l'église de Saint- Aignen d'Angiers. – G. Rayneau. »

127. – 4 avril 1463, Baugé (P 1334⁸, f. 21v) – *René donne l'office de lionnier, vacant par la mort de Guillaume Seville, à Benoît Bagonet, son « sert d'eau », « lequel par certain temps, nous estans en nostrepais de Prouvence, de partie d'iceulx [animaux] a eu la charge et administracion, et les a bien traictez, et aussi depuis nostre partement à venir par deçà sur le chemin les a amenez et conduiz jusques en nostredite ville d'Angiers, où il s'est bien porté et gouverné. » Il lui donne le logis et les gages de son prédécesseur.*

Suit le serment prêté par Bagonet, et son installation, le 13 du même mois.

128. – 30 avril 1463 (P 1334⁸, f. 23) – *Paiement de travaux de charpenterie pour deux lucarnes du logis des lions, donnant sur les douves du château, la réparation d'un barreau de neuf pieds de long rompu par lesdits lions, deux trappes, une « vue » pour mener les léopards d'une chambre dans l'autre, etc.*

129. – 5 novembre 1463, Angers (P 1334⁸, f. 89v) – *René mande d'attribuer à Gosmes, gardien de ses oiseaux, et à Cresselle, maure, sa femme, une pension de soixante-douze livres restée sans emploi par suite du décès du maure Falcon, qui résidait au château d'Angers.*

130. – 29 mars 1464 (P 1334⁸, f. 50) – « Le vendredi benist XXIX^e jour de mars [CCC] CLXIII avant Pasques, fut amené une lyonne, laquelle monsieur de Vaudemons [Ferry de Lorraine, comte de Vaudemont, gendre de René] envoya de Prouvence par Jehan Gentilz. »

131. – 17 avril 1464 (P 1334⁸, f. 51) – *Marché avec Babin pour la nourriture de ladite petite lionne, à raison d'un demi mouton et d'une pire, sans doute un quartier de mouton, par jour.*

132. – 19 juin 1464 (P 1334⁸, f. 61v) – *Paiement à Bagonet de quatre livres seize sols cinq deniers, pour les dépenses qu'il a faites en construisant le logis de la petite lionne et autrement.*

133. – 22 juillet 1464, Luppy (P 1334⁸, f. 67v) – *Lettre de René : « Noz amez et féaulx, Nous avons entendu qu'il y a bien grant nombre de sangliers et pourceaux es douves de nostre chastel d'Angiers, qui chascun jour despendent grant quantité de blé ; à laquelle cause avons advisé de les faire touz mener en nostre forest de Bellepouille, excepté le père et la mère. Si vous mandons faire venir devers vous les segraier et sergent dudit lieu, et ensemble ad viser la forme et manière de les y faire mener, et le faictes faire réaument et de fait ; et par aucuns jours, pour les entretenir en ladite forest, leur faictes donner à manger, et après se pourront pourveoir à la glan qui vient [...] »*

134. — 11 janvier 1465 (P 1334⁸, f. 88) — *Marché avec Babin pour la nourriture d'« ung lyon, une lyonne, deux lyépars et une love cerfve, et les oyseaux qui sont ou chasteau d'Angiers, c'est assavoir ung duc, deux cavyaz [cheveche ?], ung buort [un butor ou brutier] et ung hairon. » L'entretien de la louve-cerve comptera à partir du 7 janvier précédent; celui des autres animaux à partir du 1^{er} janvier.*

135. – 11 janvier 1465 (P 1334⁸, f. 88) – « Aujourd'uy XI^e jour de janvier l'an mil III^e LXIII, a esté fait venir en la Chambre des comptes à Angiers Benoist Bagonet, garde des lyons et lyépars du roy de Sicile, auquel a esté demandé quans lyons, lyépars et autres bestes sauvaiges il avoit en sa garde ; lequel a respondu qu'il y a en sa garde ung lyon, deux lyonnes, deux lyépars et une love cerfve, laquelle fut amenée lundi derrain passé, vif jour de janvier.

Et pareillement a esté fait venir Bertran Gosmes pour savoir les oyseaux qu'il avoit à gouverner ; lequel a respondu qu'il avoit à gouverner ung duc, deux cavyaz, ung buort et ung hairon. »

136. – 6 février 1466 (P1334⁸, f. 127v) – *Marché avec Babin pour fournir les mêmes bêtes sauvages et les oiseaux, qui sont* « ung duc, quatre cavyaz et une aigrete [*autre espèce de petit héron blanc*]. »

137. – 2 septembre 1466 (P 1334⁸, f. 153v.) – « Le II^e jour de septembre mil CCCCLXVI, mourut le louservier du roy de Sicile, que Benoist Bagonet avoit en garde avecques les lyons dudit seigneur, et a esté enterré en la court des dits lyons. »

138. – 4 février 1467 (P 1334⁸, f. 165) – *Marché avec Babin pour fournir les mêmes bêtes moins la louve, et les oiseaux suivants* : « ung duc, troys quaviaz et troys petiz buordeaux. » *Le prix du mouton est retombé à sept sols huit deniers.*

139. – 27 mai 1468 (P 1334⁸, f. 216v) – *Mention de la mort d'un des léopards du roi de Sicile.*

140. – 11 août 1468, Angers (P 1334⁸, f. 218v) – *René mande aux gens des comptes d'attribuer à ses autres animaux la dépense d'une lionne morte récemment.*

141. – 2 janvier 1470 (P 1334⁹, f. 50) – *Marché avec Colas Babin et Olivier Yvain, son gendre et successeur, pour fournir trois lionnes, un léopard, une janette [genette] et les oiseaux, de deux moutons et demi et trois pires de mouton par jour, à raison de six sols dix deniers seulement par mouton.*

142. – 9 novembre 1470 (P1334⁹, f. 82) – *Paiement à Bertrand Gosmes, gardien des bêtes sauvages et des oiseaux, d'une somme de cinquante-cinq sols, pour avoir fait prendre les cerfs et biches qui se trouvaient dans les douves du château d'Angers, et les avoir fait mener par eau dans la forêt de Bellepoule, sur l'ordre du roi de Sicile.*

143. – 14 janvier 1471 (P 4334⁹, f. 95) – *Mandement de la Chambre ordonnant de payer à Bertrand Gosmes quarante-huit livres tournois par an, pour entretenir et nourrir à ses dépens* « les austrusses, serf, bisches, connilz, paons et autres bestes et oayseaux estans en sa garde oudit chastel d'Angiers. » *Comme* « pour ce que les connilz estans oudit chastel furent ostez, fut mandé par ledit seigneur faire mectre grant nombre d'oayseaux de diverses sortes en une grant caige soubz la gallerie, et la despence d'iceulx oayseaux, d'un coq et des poules estre mise ou lieu desdits connilz et paons, et soit ainsi que ledit Gosmes soit venu par devers nous, disant que le serf et bisches sont de présent hors dudit chastel et menez en Bellepouille, et que dès le XXVII^e jour de septembre derrain passé a esté amené oudit chastel les bestes qui s'enssuivent, lesquelles il a nourries depuis ledit temps jusques à présent sans avoir aucune ordonnance, c'est assavoir une bische cornue, une brebiz de Barbarie, une brebiz de Prouvence, ung boucastain, ung porc espy, ung cinge et une cingesse ; [...] pour quoy nous vous mandons , en ensuyvant le bon plaisir dudit seigneur sur ce, que doresnavant vous payez, baillez et délivrez audit Gosmes, par chascun an, ladite somme de quatre huit livres, à commencer dudit XXVII^e jour de septembre derrain passé. »

144. – 8 mai 1471 (P 1334⁹, f. 113) – *Ordre à Olivier Yvain, boucher, de livrer chaque jour un quartier de mouton à Benoît Bagonet*, « pour la nourreture d'une jannete et d'un rat de mer, que le roy de Sicile fait nourrir, [...] moitié de l'ordonnance que prenoit la lyonne qui mourut le premier jour dudit moys. »

145. – 2 janvier 1472 (P 1334⁹, f. 149) – *Marché avec Olivier Yvain pour nourrir* « deux lyonnes, ung liépard, ung rat de mer, ung regnart et les oy seaux. »

146. – 15 mai 1472 (P 1334⁹, f. 71v) – *Mandement au receveur d'Anjou de payer, sur la recette de la ferme des herbages de Bellepoule, quarante-cinq sols par mois à Boniface Ami*, « garde des dromadaires du roy de Sicile [...] pour sa despence de bouche. »

147. – 30 mai 1472 (P 1334⁹, f. 173v) – *Mandement au receveur d'Anjou de payer à Jean Bidet*, « tapicier, garde de la civete du roy de Sicile, doresnavant par chascun moys [...], à commencer du XV^e jour de may derrain passé, la somme de cent douze solz six deniers tournois, pour la nourreture de ladite civete et de luy [...] ; c'est assavoir pour fournir la dite civete de viande [...] et pour le boys à faire roustir ladite viande et chauffer ladite civete yver et esté, etc. » *Renouvelé en 1473 et 1474.*

148. – 6 avril 1473 (P 1334⁹, f. 95) – *Gosmes vient rapporter que l'une des autruches est morte depuis le mois d'octobre. On rabat vingt-cinq sols par mois sur le marché passé avec lui.*

149. – 14 mai 1474 (P 1334⁹, f. 252v) – « Le sabmedi XIII^e jour de may mil CCCC soixante quatorze, mourut une des lyonnes du roi de Sicile, devers le matin, laquelle Benoist, garde des lyons, a fait enterrer en la court des dits lyons. »

150. – 3 juin 1474 (P 1334⁹, f. 254v) – « Le III^e jour de juin mil III^e LXXIII, mourut l'oiseau nommé la duchesse, qui estoit en cage ou chastel d'Angiers, qui prenoit chascun jour demy quartier de mouton. »

151. – 9-10 janvier 1475 (P 1334¹⁰, f. 20) – *Marché avec Yvain pour la nourriture d'une lionne et d'un léopard. Commission au même pour acheter et passer franchement huit cents moutons.*

152. – 27 avril 1476 (P 1334¹⁰, f. 48v) – « Le XXVII^e jour d'avril, l'an mil III^e soixante seize, mourut la lyonne du roy de Sicille ou puiz de céans ; et ne demoura plus en la garde de Benoist Bagonet, lyonnier, pour toutes les bestes dudit seigneur roi de Sicille, que ung lyépart. »

153. – 10 septembre 1476 (P 1334¹⁰, f. 55) – « Le X^e jour de septembre, l'an mil III^e LXXVI, mourut le liépart du roy de Sicille, que Benoist Bagonet, lyonnier, avait en garde , et ne luy demoura plus nulles bestes. » [René ne résidait plus en Anjou. L'emploi de garde des lions fut supprimé, mais on continua d'entretenir les autres bêtes].

154. – 20 décembre 1476, Aix (P 1334¹⁰, f. 89v) – *Mandement de René aux gens des comptes, ordonnant de délivrer à Gosmes les sommes nécessaires pour l'entretien des autruches et autres bêtes dont il a le gouvernement.*

155. – Avril 1477 (P 1334¹⁰, f. 70) – *Les gens des comptes écrivent à René qu'ils n'ont pas payé à Bertrand Gosmes la pension de soixante-douze livres à lui ordonnée outre ses gages pour la garde des oiseaux, lesquels montent à vingt-quatre livres, parce que ce supplément leur semble excessif; ils remettent d'ailleurs la chose à son bon plaisir.* « Et est vostre autruche morte dès le XIII^e jour de mars darrenier passé, ainsi que vous dira Raoulet Lemal, et n'a plus ledit Goumes que ung porc espy, une grue et XXIII turtres [tourterelles]. »

156. – 20 mai [1477] (P 1334¹⁰, f. 84) « en nostre Bastide lez Aix. » – *René mande aux gens de ses comptes de donner à Gosmes, qui a encore plusieurs oiseaux et bêtes en sa garde, la maison du lionnier, et de lui assigner en outre des gages annuels.*

Extraits des comptes et mémoriaux du roi René pour servir à l'histoire des arts au XV^e siècle, éd. Lecoy de la Marche, Paris, Alphonse Picard, 1873, p. 29-45. La numérotation des items est celle de cette édition.

5. Le voyageur allemand Jérôme Münzer visite des ménageries princières dans les Espagnes

Barcelone. Le palais de l'infant Henri – L'infant Henri, tué d'un coup de bombe en 1453 dans la ville de Naples¹, a laissé un fils qui porte son nom. Le roi Ferdinand, qui règne actuellement, et lui-même, sont les fils de deux frères. Ce même infant décida de vivre plutôt dans l'oisiveté et le plaisir que dans la guerre. C'est lui qui vient de faire construire aux environs de Saint-François un palais si beau, si admirable, comme on en trouve nul autre pareil. Toutes les salles du château ont leur sol couvert de carreaux de terres cuites aux dessins et couleurs variés. Les plafonds sont tous revêtus d'or très pur, ornés de diverses fleurs d'or. Quel superbe palais !

Nous y avons vu une *gazella*², animal qui produit du musc. C'est un animal plus grand que le renard. Sa tête, sa gueule et ses oreilles ressemblent à celles du loup³ ; sa couleur est noirâtre, constellée de taches blanchâtres et grises ; il a la queue et les pattes d'un chien. C'est un animal colérique et imprévisible. Il était dans une cage de bois, attaché à une chaîne de fer. Son maître a fait attacher cet animal à la cage par la tête avec une chaîne. Il a fait sortir ses pattes postérieures et lui a levé la queue. Il nous a montré son pénis, car c'était un mâle, a pris ses testicules, qui étaient gros, et les a retournés comme on retourne une bourse. Les testicules retournés, sont apparues deux ouvertures, une dans chaque testicule. Il a introduit dans ces ouvertures une cuiller plate en verre, il en a tiré à trois reprises une quantité d'une humeur odoriférante, la civette, à mon avis d'un poids d'environ deux drachmes, et me l'a mise dans la main qui, certains jours, continue à sentir comme le musc.

Ensuite, il nous a montré un perroquet grand comme un choucas ou une pie. Tout son corps s'ornait de nuances variées de blanc et de gris, surtout dans le cou, comme sous celui des faucons et des éperviers en

¹ Il s'agit en réalité de l'infant Pierre, frère d'Alphonse V, qui mourut à Naples en 1438 et non en 1453. Son fils se prénomme bien Henri.

² La traduction espagnole indique un *almizclero*, c'est-à-dire un bœuf musqué, qui est capriné en réalité.

³ Tête d'hermine selon la traduction espagnole.

Allemagne. Sa queue avait la longueur de celle du choucas, d'un rouge vif comme le vermillon, son bec et ses pattes ressemblaient à ceux du perroquet. Il imite la voix comme le perroquet, c'est un vrai perroquet, mais d'une autre espèce que les perroquets verts. Il nous montra aussi des étourneaux. Ils sont couverts d'azur, presque bleue. Il a dit qu'ils imitaient n'importe quelle voix, mais je ne les ai pas entendus pendant le temps que j'ai passé là.

Lisbonne. Notre Dame de Luz et le château royal – Le dimanche, dernier jour de novembre, nous sommes sortis à un mille de Lisbonne pour aller à Santa María de Luz⁴, un endroit où se produisent des miracles. Nous y avons vu accroché un superbe bec de pélican. C'est comme un bec d'onocrotale, mais moins large. Le pélican a un grand sac avant l'orifice de son estomac, il est plus petit qu'un cygne mais plus grand qu'une oie, et ses plumes sont entièrement couleur de cendre. On le trouve en grand nombre en Guinée. Nous avons vu aussi de ces roseaux, que l'agitation de la mer projette sur les îles de Madère et de Faial⁵. Et nous avons vu deux roseaux, dont l'un mesurait 16 pas, épais comme mon bras à hauteur du poignet, et les intervalles entre les nœuds mesuraient une aune. J'en crois encore plus Pline quand il parle de la taille des roseaux en son livre 6. Nous avons vu aussi de petites lances de roseau avec des pointes très affûtées, que les Éthiopiens appellent *basagayes*, ainsi que des arcs, des arbalètes et des flèches faites de petits fers extrêmement affûtés. Nous avons vu encore un petit crocodile, des scies, qui sont le rostre de très grands poissons⁶, semblables à des scies faites en os très dur, avec lesquelles ces poissons coupent les poutres des bateaux comme avec une scie. Nous avons vu de telles scies très dures, larges d'une palme et longue de deux aunes.

Le même jour, nous sommes montés au château et nous avons vu deux très farouches lions, si beaux que je n'en ai jamais vu de tels, et une carte du ciel gravée de telle façon sur une très grande table dorée de 14 palmes de diamètre. C'est vraiment un château royal, avec ses palais, ses logements et autres.

Benavente. Le château du comte – Benavente est une ville très grande, mal construite, qui s'orne de quatre monastères réformés, de franciscains, de dominicains, du Saint-Esprit et de Sainte-Claire. Elle est située dans une excellente plaine fertile, traversée par le fleuve Esla⁷, où vivent d'excellentes truites, et qui conflue avec d'autres fleuves de moindre importance dans le fleuve Tage, pour se jeter dans la mer près de Porto. Elle est la possession du seigneur Roderic⁸, comte de Benavente. Lui et le duc de Séville⁹ sont les grands les plus puissants et les plus riches du royaume d'Espagne. Il possède en effet un grand nombre de très gros bourgs. De plus, il détient, à cause des longues guerres de jadis contre les Sarrasins, la moitié de toutes les dîmes de son territoire, et la collation de tous les bénéfices, tout cela par un indult papal. Il a aussi fait autrefois la guerre aux rois de Castille, auxquels il a toujours tenu tête. Il est en effet du sang des rois de Castille.

Son château est parmi les plus nobles et les plus beaux de toute la Castille et, excepté ceux de Grenade et de Séville, aucun autre château ne lui est comparable en Espagne. Il est carré, avec une très forte tour à chacun de ses 4 angles, et des dossés devant de très puissantes murailles. L'intérieur s'orne d'un patio carré, de chapelles, de pavillons et de chambres en diverses sortes de briques. Tous les plafonds des chambres et des pavillons sont richement décorés avec de l'or et les colonnes sont en marbre. Que dire de plus ? Tout a été fait avec élégance. Au pied de la montagne du château passe un fleuve nommé Rivière de l'or¹⁰. Les fondations du château renferment un grand nombre de salles voûtées, de passages couverts, d'écuries, si entrelacés qu'on croirait un labyrinthe. Un souterrain descend vers le fleuve, pour permettre aux chevaux de descendre, et cette descente est très longue. Il y a tant de galeries destinées à capter l'eau pour les moulins que, si je les avais vues, je ne l'aurais

⁴ Il s'agit de Nossa Senhora da Luz, aujourd'hui dans le quartier de Carnide à Lisbonne. L'origine du sanctuaire se trouve dans la découverte en 1464 d'une image de la vierge auprès d'une fontaine aux vertus médicinales. La découverte fut faite par un habitant du quartier, auquel la vierge était préalablement apparue pendant sa captivité en Afrique, en l'assurant de sa prochaine libération et lui recommandant de faire édifier ce sanctuaire marial.

⁵ Les Açores

⁶ Des espadons.

⁷ Plutôt la rivière Esla.

⁸ Plutôt Rodrigue. Il s'agit de Rodrigo Alonso Pimentel, quatrième comte de Benavente.

⁹ Ce titre n'existe pas alors. Il s'agit de Juan Alonso Pérez de Guzmán, duc de Medina Sidonia, qui réside habituellement à Séville et domine cette ville.

¹⁰ Il s'agit de l'autre rivière qui passe à Benavente, l'Orbigo.

cru en aucun cas. Je n'ai pas vu château semblable à celui-ci, avec ses souterrains, ses caves et cette beauté pour la partie au-dessus de la terre.

Le comte, homme très noble et libéral, n'étais pas là, mais le châtelain, qu'on appelle *alcayrus*¹¹ en langue espagnole, nous a tout montré lui-même. Le comte aime les animaux de toutes sortes. Il avait neuf lions. Il avait dans une cage deux lions et un loup, qui mangeaient chacun à leur tour sans se faire de mal. Nous avons vu un Éthiopien noir rentrer dans cette cage et les tirer avec les mains, et eux lui donnaient des caresses. Voilà le résultat de la familiarité, qui fait que les plus féroces des fauves prodiguent des caresses à leur maître. Le gouverneur nous a dit que, chaque année, on dépensait quinze cents ducats rien que pour nourrir ces animaux. Il a eu aussi il y a peu d'années un éléphant, mais il est mort, il n'a pas supporté le froid de l'hiver.

Il y aurait beaucoup à écrire sur ce noble château, mais je m'en tiendrai là pour faire bref. Par-dessus tout cependant, la vue que le château offre sur le fleuve et vers toute la région est très belle.

Le logis royal au monastère de Guadalupe – Les rois de Castille possèdent leurs propres logements superbes, avec des fontaines devant les salles et les chambres, construites de façon exquises. Nous y avons vu des gardes de la reine garder de nombreux coffres royaux. Il y a aussi beaucoup de perroquets, et parmi eux un à cinq couleurs, la tête grise, le cou vert, le ventre noirâtre, la queue rouge et les ailes bleues à bout vert. Leurs domestiques attendaient le roi et la reine. En effet, la reine apprécie beaucoup ce monastère et dit que, lorsqu'elle s'y trouve, elle est dans son paradis personnel. Elle se rend en personne aux matines et à toutes les heures dans son splendide oratoire, au-dessus du chœur.

Jérôme Münzer, *Voyage en Espagne et au Portugal (1494-1495)*, trad. M. Tarayre, Paris, Les Belles Lettres, 2006, pp. 46-47, 130-131, 149-151 et 162.

¹¹ Forme latinisée d'*alcalde* ou *alcayde*.

La souveraineté sur l'animal : le prince et la chasse

1. Prologues de Traités de fauconnerie

1a. Prologue du Traité de fauconnerie de Frédéric II (v. 1239/1244-1248)

[1] Ta demande pressante nous conduit à entamer la composition du présent ouvrage, très illustre M. E. (ou M. S.), pour écarter à propos de cette occupation l'erreur de la plupart qui, sans maîtriser l'art, ont abusé de cette activité des choses de l'art, en imitant les livres mensongers et composés de façon insuffisante par certains sur le sujet, et pour laisser à la postérité un traitement élaboré de la matière de ce livre.

[2] Pourtant, s'il y a longtemps que nous avons envisagé la composition de cet ouvrage, nous avons différé de près de trente ans notre projet de le rédiger par écrit, car nous ne pensions pas y suffire, et nous n'avions pas lu que quelqu'un nous ait jamais précédé en traitant complètement la matière de ce livre, bien que quelques aspects aient été connus de certains, mais par le seul usage, et sans avoir été transmis selon les règles de l'art. C'est pourquoi à de nombreux moments, avec une application et un soin diligents, nous avons cherché à connaître ce qui relevait de cet art, nous y appliquant par la pensée et par la pratique, afin d'être un jour à même de consigner dans un livre ce que notre expérience ou celle des autres nous avait appris. Ceux qui étaient experts en la pratique de cet art, nous les avons appelés auprès de nous, non sans grande dépense, et, une fois qu'ils étaient venus de loin, nous les avons emmenés partout avec nous, en reprenant ce qu'ils connaissaient mieux et en confiant à la mémoire leurs paroles et leurs actions. Bien que nous ayons été presque constamment absorbé par des affaires ardues et presque inexplicables concernant le gouvernement des royaumes et de l'Empire, nous n'avons plus postposé notre projet concernant l'affaire présente. En écrivant, de ce qui relève de la théorie que de la pratique, et une autre partie concerne la connaissance des particularités.

[3] De l'intention. Notre intention est de montrer, dans ce livre sur la chasse des oiseaux, les choses qui sont, comme elles sont, et de les amener à la certitude d'un art, dont personne n'a possédé jusqu'ici la science et l'art.

[4] Du mode de procéder. Le mode de procéder est celui de la prose, de l'introduction et du développement. Les développements seront divers, certains consistent à diviser, d'autres à décrire, d'autres à établir des ressemblances et des différences, d'autres à chercher les causes. Il y aura d'autres modes encore, que nous adopterons, comme il apparaît dans l'ouvrage.

[5] De l'auteur. L'auteur est un homme inquisiteur qui aime la sagesse, le divin Auguste Frédéric le second, empereur des Romains, roi de Jérusalem et de Sicile.

[6] De l'utilité du livre. L'utilité est grande. En effet, les nobles et les puissants, soucieux du gouvernement des affaires du monde, placent par la pratique de cet art de nombreux agréments entre leurs soucis. Les pauvres et les moins nobles, servant les nobles dans cet art, obtiendront d'eux ce qui est nécessaire à leur vie. Les uns et les autres connaîtront par cette pratique la manifestation des œuvres de la nature à propos des oiseaux. La discipline ressortit à la science naturelle, car elle manifeste les natures des oiseaux, bien que celles-ci puissent en une certaine mesure être modifiées par l'apprentissage que fournit ce livre.

[7] Du titre du livre. Le titre du livre est celui-ci : livre du divin Auguste Frédéric II empereur des Romains, roi de Jérusalem et de Sicile, à propos de l'art de chasser avec les oiseaux, procédant par division et enquête pour manifester les opérations de la nature dans la chasse que l'on pratique avec les oiseaux.

[8] De l'agencement. L'ordre suivi apparaîtra clairement dans les diverses parties. Une introduction précède en effet l'exposé. Dans l'exposé ou l'application, les généralités précèdent les cas particuliers, et ce qui est prioritaire par nature vient avant ce qui est par nature secondaire.

[9] Que l'art de chasser avec les oiseaux est plus noble que les autres types de chasse. Comme l'art de chasser avec les oiseaux est une partie de l'art de la chasse en soi, que l'art de la chasse comporte plusieurs autres parties, et comme toutes les parties de l'art de la chasse sont mises en acte par la chasse elle-même, il faut d'abord considérer ce qu'est l'art de chasser, ce qu'est la chasse, et quelles sont les parties de l'art de la chasse.

[10] De l'art de chasser. Laisant de côté les autres, on ne parlera ici que de l'art de chasser avec les oiseaux. L'art de la chasse, c'est la quête des enseignements grâce auxquels les hommes savent capturer pour leur usages les animaux non domestiques de toutes espèces, par la force ou par l'intelligence.

[11] Du même sujet. La chasse proprement dite n'est rien d'autre que le mouvement et l'exercice qui ont pour but de capturer ces animaux.

[12] Du même sujet. Une partie de la chasse apprend à chasser avec des instruments inanimés, une autre avec des instruments animés, une autre encore avec les deux ensemble. La chasse avec des instruments inanimés comporte des modalités multiples : elle se pratique parfois avec des filets, des lacets, des projectiles, des arcs et des flèches, et beaucoup d'autres pièges ; mais l'autre sorte, qui a lieu avec des instruments animés, se pratique parfois avec des chiens, des léopards, ou beaucoup d'autres quadrupèdes, et parfois avec des oiseaux rapaces. Lesquels sont appelés oiseaux rapaces, lesquels oiseaux non rapaces et pourquoi, on le dira plus loin. Laissant pour le moment de côté les autres parties de la chasse, on ne parlera ici que de l'art de chasser avec les oiseaux, et on montrera dans ce chapitre, par de multiples raisons, que c'est un art plus noble que les autres ; c'est pourquoi nous en parlerons d'abord. Les raisons pour lesquelles il est plus noble sont nombreuses. En lisant et en comprenant ce livre, on connaîtra plus de secrets relatifs aux opérations de la nature, avec cet art, qu'avec les autres manières de chasser.

[13] Du même sujet. Par ailleurs, les autres chasses sont mieux connues et plus de gens les exercent, parce qu'elles sont plus aisées à comprendre ; celle-ci en revanche est moins connue et est pratiquée par moins de gens, car elle ressortit à ce qu'il y a de plus difficile et de meilleur.

[14] Des instruments de la chasse. Les objets des autres chasses, par lesquels on peut arriver à ses fins, sont moins nobles que les objets de celle-ci : par exemple, d'autres chasses se pratiquent avec des instruments artificiels et fabriqués, comme les filets, les collets, les lacets, les pièges, les javalots, les arcs, les projectiles, etc. ; ou bien elles recourent à des quadrupèdes, sauvages ou domestiqués, comme des chiens, des léopards, des lynx, des loutres, des furets et beaucoup d'autres. Cette chasse-ci par contre ne se pratique pas avec les instruments précités, ni avec les quadrupèdes mentionnés, mais recourt, pour la réalisation de ses fins, à des oiseaux rapaces, qui sont plus nobles que les instruments inanimés et que ces quadrupèdes.

[15] Qu'il est plus difficile d'instruire des oiseaux rapaces que les chiens et d'autres quadrupèdes. Il est bien plus difficile et artificiel de dresser pour la chasse des oiseaux rapaces, plutôt que des chiens ou d'autres quadrupèdes sauvages, pour la raison que les rapaces évitent naturellement les hommes, davantage encore que les autres oiseaux et que les quadrupèdes auxquels les hommes apprennent à chasser. En effet les rapaces ne se nourrissent pas de semences ou d'autres choses dont se servent les hommes, et dont usent beaucoup d'autres oiseaux. Pour cette raison, ils ne fréquentent pas les hommes et ne s'établissent pas près d'eux, si ce n'est quand il leur arrive de chasser des oiseaux vivant de semences ou d'autres produits qui sont parmi les hommes. Il est dès lors clair que les oiseaux rapaces fuient par nature les hommes, davantage que ne le font les autres oiseaux et les quadrupèdes cités plus haut. Par ailleurs, les rapaces nichent rarement en des lieux habités par les hommes. Bien que parmi les quadrupèdes cités, la plupart fuient aussi l'homme – en effet ils sont presque sauvages et féroces, et c'est pourquoi il est difficile de les apprivoiser et de leur apprendre à chasser –, il est cependant plus difficile encore d'apprendre à chasser aux rapaces. Les quadrupèdes n'ont pas une telle aptitude à fuir et à s'éloigner, car leurs mouvements sont plus lents, ils se déplacent sur la surface de la terre alors que les oiseaux ont une plus grande aptitude à fuir, car leur mouvement est plus rapide, et ils peuvent s'envoler dans le ciel. C'est pourquoi les quadrupèdes peuvent plus être soumis au pouvoir de l'homme que les oiseaux, et on peut les prendre par force ou autrement, puisqu'ils se déplacent sur la terre. Les oiseaux, par contre, comme ils volent à travers les airs, ne peuvent être pris par la force, mais c'est seulement par l'ingéniosité des hommes qu'ils peuvent être capturés et instruits. Pour toutes ces choses, cette chasse est plus difficile et plus noble que les autres sortes de chasse.

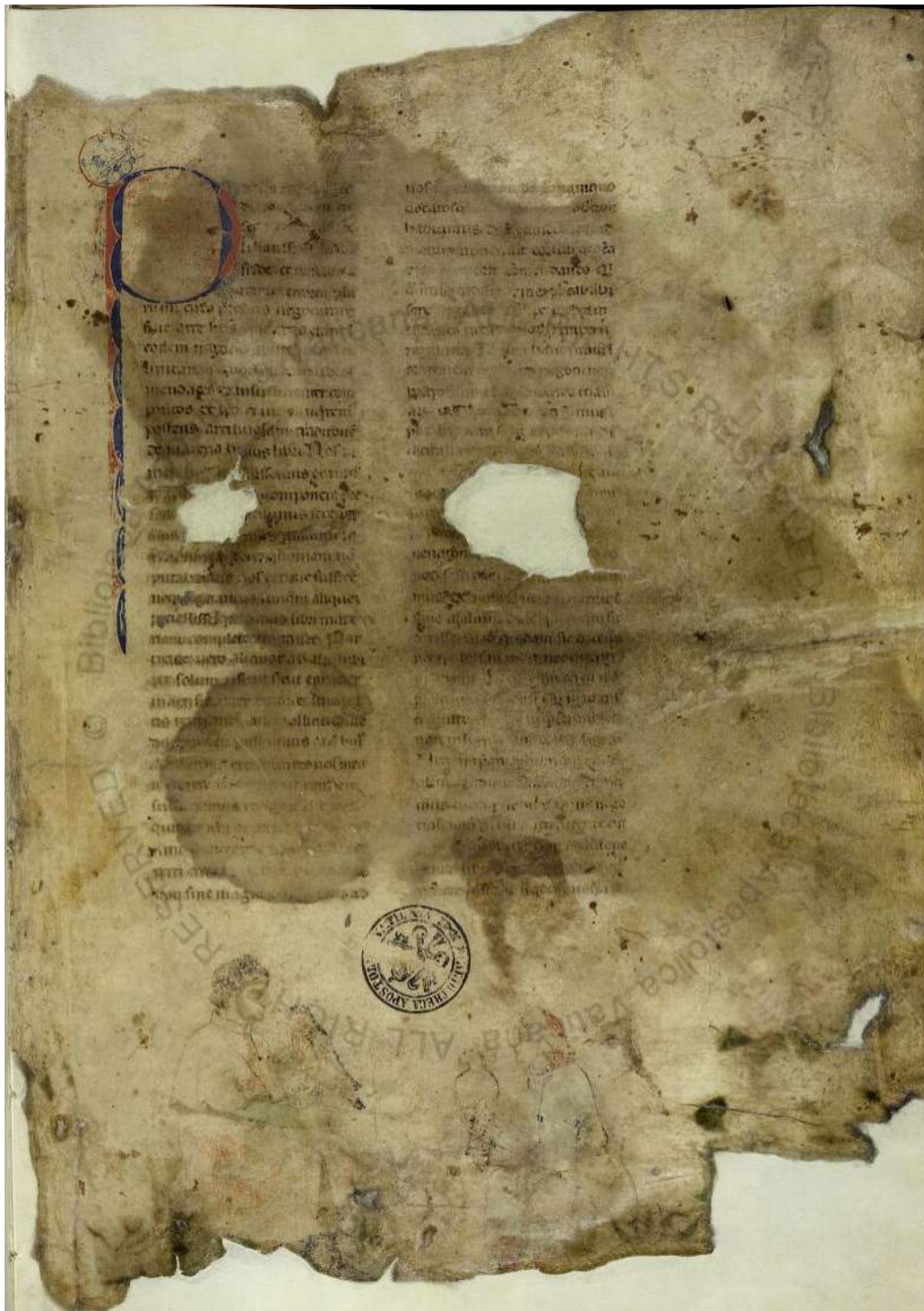
[16] De l'instruction des oiseaux rapaces. Par cet art, on peut duire tous les oiseaux rapaces à chasser de plus grands oiseaux comme des grues, des outardes, des oies et d'autres grands oiseaux, d'une autre façon qu'ils ne le feraient d'eux-mêmes. On les duir aussi à prendre des oiseaux plus petits, non seulement par la façon dont ils le font eux-mêmes, mais par beaucoup d'autres moyens encore. C'est une autre preuve de la difficulté et de l'utilité de l'art.

[17] Du même sujet. En outre, les oiseaux rapaces abhorrent naturellement le visage de l'homme et la vie auprès de lui, mais grâce à cet art, ils apprennent à faire à son profit ce qu'ils ne faisaient que seuls et pour eux-mêmes, et ils apprennent à vivre auprès de celui qu'ils fuyaient auparavant.

[18] Du même sujet. En outre, les oiseaux rapaces apprennent par cet art à chasser ensemble une même proie et à admettre la présence d'un congénère ou d'un autre rapace, tant en vol que sur la proie, ce que par eux-mêmes et sans le secours de l'art ils essaieraient peu ou jamais. Par ailleurs, des gens sans avoir peuvent facilement aider les connaisseurs dans une chasse qui a lieu avec des chiens ou d'autres quadrupèdes : ils peuvent en effet tenir ou lâcher les chiens à où il convient. Mais dans la chasse avec des oiseaux, nul ne peut facilement aider pour porter ou jeter les oiseaux, s'il n'est pas au préalable instruit et versé en cette matière ; en effet les faucons, les autours et d'autres oiseaux de ce genre seraient troublés, ou même tout à fait gâchés, par l'intervention d'une personne sans instruction. En voyant ou en entendant parler des autres chasses,

quelqu'un d'incompétent peut les apprendre : pour celle-ci en revanche, nul ne pourra l'apprendre sans un maître ou sans une pratique fréquente et assidue, qu'il soit noble ou non. De même, puisque la plupart des nobles apprennent cet art et l'exercent avec soin, et seulement peu parmi les nobles, cela atteste à suffisance que cet art est plus noble que les autres cités plus haut. Il apparaît dès lors manifeste que l'art de chasser avec les oiseaux est un art, qu'il est plus noble et plus digne que les autres chasses, et qu'il a dès lors la priorité. C'est donc de lui qu'il faut traiter d'abord. Des autres espèces de chasses, surtout de celles que les nobles pratiquent le plus volontiers, nous traiterons après l'achèvement de cet ouvrage, si la vie nous en laisse le loisir.

Frédéric II de Hohenstaufen, « *L'art de chasser avec les oiseaux* ». *Le traité de fauconnerie De arte venandi cum avibus*, trad. A. Paulus et B. Van den Abeele, J. Laget, Libraire des Arts et Métiers, Nogent-le-Roi, 2000, pp. 58-63.



Version manfrédienne du *De arte venandi cum avibus*, illustration du prologue, manuscrit produit entre 1258 et 1266, Rome, Biblioteca Apostolica Vaticana, Ms. Pal. Lat. 1071, fol. 1r



Version manfrédienne du *De arte venandi cum avibus*, illustration du prologue, manuscrit produit entre 1258 et 1266, Rome, Biblioteca Apostolica Vaticana, Ms. Pal. Lat. 1071, fol. 1v

1b. Prologue du *Traité de fauconnerie de Pedro López de Ayala* (v. 1385-1387)

[1] Au nom du Père, du Fils et de l'Esprit Saint. Amen. Les paroles de l'Apôtre nous exhortent à faire toutes les choses que nous avons à faire en invoquant le nom du Seigneur, parce que tous les dons bienfaisants et accomplis viennent de Lui et que sans Lui aucune chose ne peut être faite [*Colossiens* 3, 7].

[2] Aussi, c'est en invoquant Son Aide et Sa Grâce que je commencerai un petit livre pour inciter les hommes à l'exercice, afin de les tirer de l'oisiveté et de leurs cogitations et leur offrir, au milieu de leurs ennuis et de leurs soucis, quelque plaisir et quelque distraction sans péché. Ce livre sera un court écrit dans lequel on traitera de la chasse aux oiseaux, de leurs plumages, de leurs maladies et de leurs cures médicales.

[3] à mon très honoré père et seigneur don Gonzalo de Mena, par la grâce de Dieu évêque de la très noble cité de Burgos, moi, don Pedro de Ayala, votre très humble parent et serviteur, me recommande à Votre Grâce.

[4] Monseigneur, le philosophe Aristote dit, dans le livre huit *des Éthiques dans la Philosophie morale* [Éthique à Nicomaque, livre 8 chap. 6], que les véritables amis qui sont liés par une bonne et honnête amitié, la distance de les délie pas l'un de l'autre, ce qui veut dire que, même lorsque les amis véritables sont éloignés les uns des autres et séparés par une longue distance, la véritable et honnête amitié ne les abandonne pas, au contraire elle persiste et se renforce en sa vigueur.

[5] Monseigneur, voilà longtemps que j'ai été – et je le suis encore – éloigné de votre présence et de votre vue par de vastes étendues de terre, cependant votre bonne, véritable et honnête amitié a toujours conservé en moi sa vigueur. Or, monseigneur, de même que dans les peines et les soucis c'est grande consolation pour celui qui en pâtit d'avoir mémoire de ses amis, de même, monseigneur, dans la grande peine et souffrance que j'endure depuis longtemps dans la prison où je me trouve, j'ai éprouvé de la consolation à me rappeler votre véritable amitié. En effet, comme dit saint Isidore, la véritable amitié, lorsque l'homme est dans une situation heureuse et tranquille, rend les choses encore plus douces qu'elles sont et, si l'ami est dans le malheur, la bonne et véritable amitié apporte, dans l'adversité et l'affliction, consolation et grand soulagement. Grâce à la consolation de l'ami, le courage du malheureux se conforte et ne peut être abattu.

[6] J'ai été souvent distrait et consolé par vous dans l'exercice de la chasse *au vol*, tant il est vrai que je vous ai toujours tenu pour maître et seigneur dans cet art. Or donc, monseigneur sachez que dans cet art et science de la chasse au vol, j'ai entendu et lu beaucoup d'opinions contradictoires, tant dans la distinction des plumages que sur la conformation et le caractère des oiseaux ; item, dans la manière de les affaiblir et de les préparer à saisir les proies qu'on leur désigne ; item, dans la façon de les soigner quand ils sont malades ou blessés. J'ai lu certains écrits qui traitaient de cela mais ils ne s'accordaient pas les uns avec les autres ; item, j'ai vu beaucoup de chasseurs en débattre et chacun avoir son opinion.

[7] C'est pourquoi j'ai décidé de travailler, pour n'être point oisif, à mettre dans ce petit livre tout ce que j'ai pu trouver de plus avéré aussi bien dans les livres que dans l'opinion des chasseurs, après l'avoir expérimenté ou l'avoir observé et fait moi-même. Ce petit livre achevé, j'ai décidé de vous l'envoyer, à vous qui êtes mon seigneur et mon maître, en vous demandant de le lire, de le juger, d'en retrancher ou d'y ajouter ce qu'il plaira à Votre Grâce. Je souscris d'avance à toute opinion que vous aurez et énoncerez.

[8] Dans ce livre, je suivrai l'ordre que voici.

[9] Premièrement, je dirai qu'elle fut la raison qui incita les hommes à pratiquer la chasse au vol. Ensuite, j'exposerai, chapitre après chapitre, tout ce que j'ai appris, vu et entendu sur cet art, aussi bien des plumages que de la conformation et du caractère des oiseaux, que de la pratique du nébli, parce que c'est le plus noble et gentil de tous. Item, j'indiquerai les maladies et leurs signes ainsi que les remèdes et soins pour les combattre.

[10] Dieu, Notre Seigneur, lorsqu'il créa le monde et fit l'homme, tous les animaux créés par Lui, Il les fit et les mit au service de l'homme. C'est pour cela que le prophète David dit, dans le verset du psaume où il fait louange à Dieu pour les grâces et dons merveilleux qu'il a faits à l'homme : « Seigneur, toutes les œuvres faites par Tes mains, Tu les as assujetties au service de l'homme, les oiseaux du ciel, etc. » [*Psaumes*, 8, 7-8]. Or, les services que l'homme doit tirer de telles choses doivent être honnêtes et raisonnables. Tous les sages se sont toujours accordés pour dire que les hommes doivent se garder à tout prix d'être oisifs, parce que l'oisiveté est cause et occasion de pécher, car si l'homme n'est pas occupé en certaines bonnes et honnêtes choses, il lui vient des pensées dans le cœur, desquelles pensées naissent tristesse et volonté de mourir, et de cette tristesse vient le scandale et le désespoir qui est racine de toute perte. Item, de même que l'oisiveté, comme nous l'avons dit, apporte ces maux et dommages à l'âme, de même elle apporte grand dommage au corps car, lorsque l'homme est oisif, délaissant l'exercice il ne fait pas travailler son corps et ne renouvelle pas son air, les humeurs s'accumulent, ce qui entraîne maladies et infirmités.

[11] Pour éviter ces dommages qui affectent l'âme et le corps des hommes quand ils restent oisifs, ceux qui eurent à charge d'éduquer les fils de rois, de princes et de grands seigneurs jugèrent qu'ils devaient à toute force les empêcher d'être oisifs et leur commander de travailler et faire de l'exercice avec leur corps en certaines bonnes et honnêtes choses avec lesquelles ils prendraient du plaisir, se servant et tirant profit sans péchés des choses que Dieu avaient créées et faites pour le service des hommes, comme il est dit.

[12] Item, parmi les nombreuses manières qu'ils cherchèrent et trouvèrent pour cela, ils virent qu'il était bon que lesdits rois, seigneurs et princes allassent courir quelques heures chaque jour, tant le matin que l'après-midi, dans la campagne pour renouveler leur air et faire de l'exercice avec leur corps.

[13] Pour ce faire, il était bon qu'ils eussent des hommes savants dans cet art, sachant capturer des oiseaux sauvages, les assurer, les apprivoiser, en faire des amis et des familiers de l'homme, pour ensuite, avec ces oiseaux, prendre en vol d'autres oiseaux restés sauvages et indomptés. Lesdits maîtres chargés de cette tâche devraient être très subtils et très experts dans cet art, tant il est vrai que très subtil et merveilleux est que, par le seul art et savoir de l'homme, un oiseau en prenne un autre que, de son naturel, il n'aurait jamais pris ni de la façon qu'on le lui fait prendre, comme nous voyons qu'un faucon taragot, grâce au savoir et à l'art de l'homme, prend une grue qui est un oiseau si grand et si beau. Item, il abat le cygne, l'outarde, la cigogne, l'oie sauvage et les immobilise de sorte qu'un lévrier s'en saisit et les tient jusqu'à ce que le chasseur arrive et les prenne.

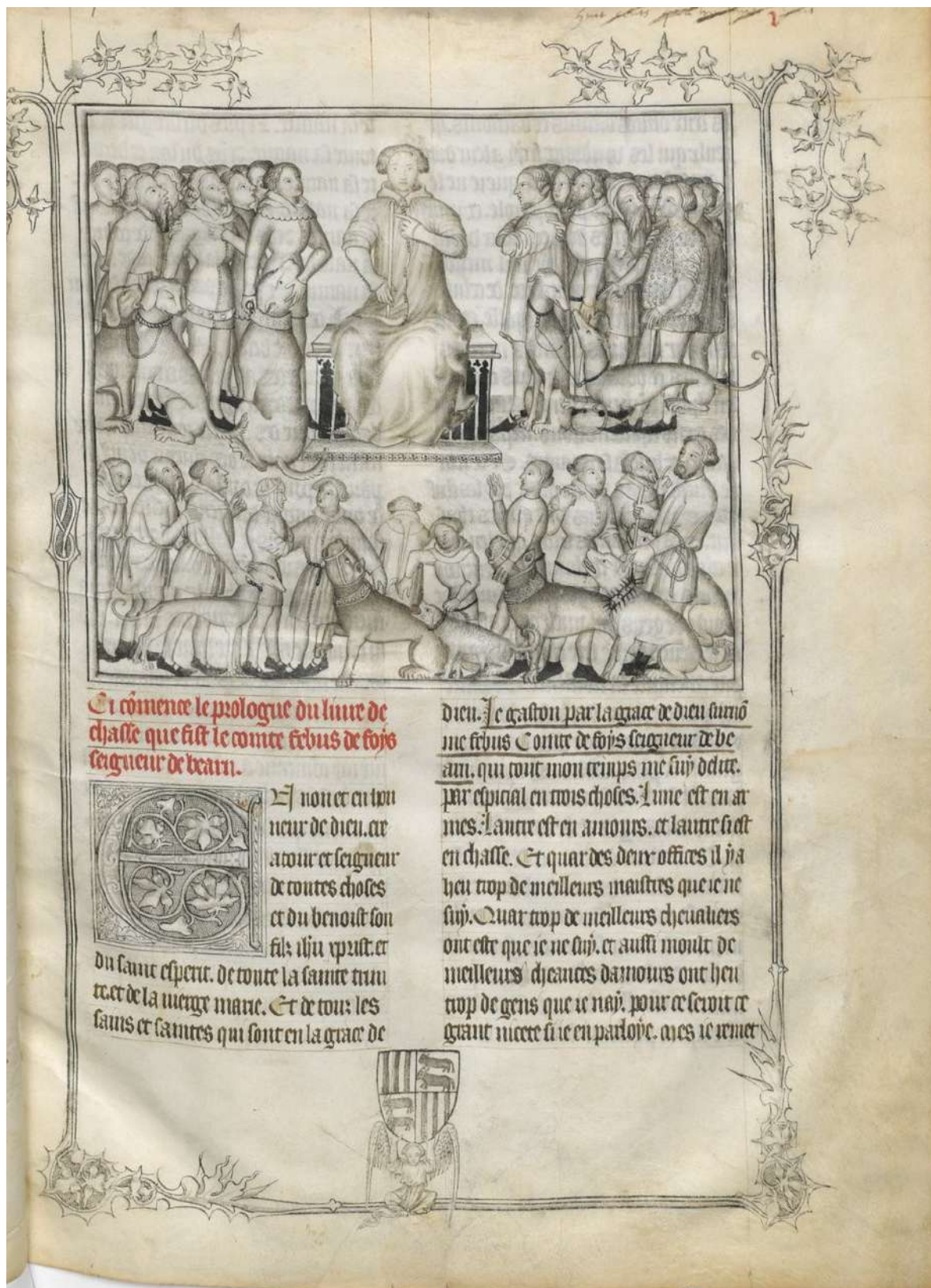
[14] Item, dans la chasse au vol, il y a d'autres bienfaits, car il est une vertu que le Philosophe appelle, dans le quart livre des Éthiques [livre 5, chap. 1], munificence, qui veut dire grandeur et hauts-faits propre aux grands seigneurs. Car noble et grande chose est à un seigneur d'avoir faucons, autours et oiseaux de vol dans son palais, car, s'il les entretient comme il se doit, de tels oiseaux font très bonne figure dans les maisons des grands seigneurs ; item, dans la campagne, par devant eux lorsqu'ils chevauchent et vont voir cette chasse. C'est pourquoi ils eurent soin de pratiquer la chasse au vol.

[15] Puisque telle est la présente matière de ce livre, j'indiquerai ci les chapitres grâce auxquels ceux qui prennent plaisir à cet art pourront savoir certaines choses utiles pour les y aider.

[suivent les titres des 47 chapitres du livre]

Pedro López de Ayala, *Traité de fauconnerie et d'autres oiseaux de vol*, trad. M. Garcia, Genève, Droz, 2018, pp. 77-80.

2. La figuration du prince dans le Livre de la chasse de Gaston Phébus (BnF, Ms. Fr. 619, Avignon, v. 1375-1400)



**Ci comence le prologue du livre de
chasse que fist le comte fébus de foix
seigneur de bearn.**

C non et en tou
neur de dieu. et
atour et seigneur
de toutes choses
et du benoist son
filz ihu xpus. et
du saint esprit. de toute la sainte triu
te. et de la vierge marie. Et de touz les
sains et saintes qui sont en la grace de

dieu. Je gaston par la grace de dieu sumo
me fébus Comte de foix seigneur de be
arn. qui tout mon temps me sui deuit.
par especial en trois choses. L'une est en ar
mes. L'autre est en amours. et l'autre si est
en chasse. Et quar des deux offices il ja
hai trop de meilleurs maistres que ie ne
sui. Quar trop de meilleurs cheualiers
ont este que ie ne sui. et aussi moult de
meilleurs djeantes d'amours ont heu
trop de gens que ie nai. pour ce seruit et
grant nicete si ie en parloie. aies ie remet

Fig. 1 – Fol. 1r : Ci commence le livre de la chasse que fist le comte Fébus de Foix, seigneur de Béarn



Fig. 2 - Fol. 40r : des manieres et conditions que doit avoir celuy que on veult aprendre à estre bon veneur



Fig. 3 - Fol. 43r : comment on doit huer et corner



Fig. 4 - Fol. 56r : comment l'assemblee se doit fere en este et en yver



Fig. 5 - Fol. 59r : comment on doit escorchier le cerf et (le) deffere



Fig. 6 - Fol. 61r : comment on doit fere le droit au limier et la cuyree aux chiens



Fig. 7 - Fol. 66v : comment le bon veneur doit chassier et prendre le cerf à force



Fig. 8 - Fol. 74v : comment le bon veneur doit chassier et prendre le rangier

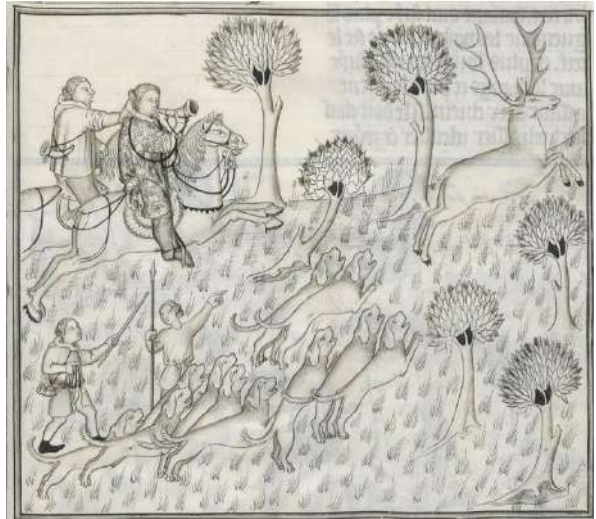


Fig. 9 - Fol. 75r : comment le bon veneur doit chassier et prendre le dain à force



Fig. 10 - Fol. 76v : comment le bon veneur doit chassier et prendre le chevreul à force



Fig. 11 - Fol. 79r : comment le bon veneur doit chassier et prendre le lievre à forc(s)e



Fig. 12 - Fol. 83v : comment on doit chassier et prendre le sangler



Fig. 13 - Fol. 84v : comment on doit ferir le sangler



Fig. 14 - Fol. 86r : *comment on doit chassier et prendre le lou*

Lien vers le manuscrit complet :
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b55006072j>

3. Législation forestière et sur la chasse : la charte de la forêt anglaise du 7 novembre 1217

Henry, par la grâce de Dieu, roi d'Angleterre, seigneur d'Irlande, duc de Normandie, d'Aquitaine et comte d'Anjou, aux archevêques, évêques, abbés, prieurs, comtes, barons, juges, forestiers, vicomtes, intendants, agents, et à tous ses baillis et ses fidèles sujets, salut. Sachez que par respect pour Dieu et pour le salut de notre âme et des âmes de nos ancêtres et de nos successeurs, pour l'exaltation de la Sainte Église et la réforme de notre royaume, nous avons accordé et par la présente charte nous confirmons, pour nous et nos héritiers, pour toujours, sur les conseils de notre vénérable père, le seigneur Gualon, cardinal prêtre de Saint-Martin et légat du siège apostolique, du seigneur Gautier archevêque de York, de Guillaume évêque de Londres et des autres évêques d'Angleterre, de Guillaume le Maréchal, comte de Pembroke, notre tuteur et le régent de notre royaume, et de nos autres fidèles comtes et barons d'Angleterre, ces libertés écrites ci-dessous pour être tenues dans notre royaume d'Angleterre pour toujours.

[1] En premier lieu, toutes les forêts que le roi Henry notre aïeul a créées doivent être examinées par des gens de bien et connaissant le droit, et s'il a afforesté quelque bois qui n'appartenait pas à son domaine au préjudice de celui à qui appartenait ce bois, celui-ci doit être déforesté. Et s'il a afforesté ses propres bois, ils doivent rester forêts, sous réserve du droit de pâturage et des autres usages dans ces forêts pour ceux qui avaient l'habitude de les posséder auparavant.

[2] Les hommes qui vivent en dehors de la forêt ne doivent pas venir devant nos juges de la forêt sur une citation générale, sauf s'ils sont mis en cause ou sont cautions pour quelque personne ou s'il s'agit de personnes accusées d'infractions forestières.

[3] Mais, que tous les bois afforestés par le roi Richard notre oncle, ou par le roi Jean, notre père, jusqu'au début de notre règne, soient immédiatement déforestés s'ils n'appartenaient pas à nos forêts domaniales.

[4] Les archevêques, évêques, abbés, prieurs, comtes, barons, chevaliers et tenanciers libres qui ont leurs bois à l'intérieur des forêts doivent les posséder comme ils les possédaient au début du règne du susdit roi Henry notre aïeul, de sorte qu'ils doivent être tenus quitte à jamais à l'égard de tous les enclosures, friches et essarts faits dans ces bois, entre cette époque et le début de la deuxième année de notre règne. Et ceux qui à l'avenir y feraient des friches, des enclosures ou des essarts, sans notre permission, devront répondre de ces friches, enclosures et essarts.

[5] Que nos surveillants aillent à travers les forêts pour faire la surveillance comme c'était la coutume au début du règne de notre aïeul le roi Henry, et pas autrement.

[6] L'enquête ou l'observation de l'amputation [dégriffage probablement] des chiens dans la forêt doit être faite désormais lorsque la surveillance doit être exécutée, à savoir tous les trois ans, et alors au vu et au témoignage des hommes connaissant le droit, et non autrement. Et celui dont le chien est alors jugé non amputé donne en punition trois shillings, et à l'avenir aucun boeuf ne sera saisi pour défaut d'amputation. Mais, que l'amputation soit selon les assises en général telle que trois griffes des pattes antérieures soient tranchées, mais non la pelote. Et que les chiens désormais ne soient pas amputés, sauf dans les endroits où il était de coutume de le faire au début du règne du roi Henry notre aïeul.

[7] Aucun forestier ou bedeau [sergent] ne doit désormais faire *scotale* [brasserie] ni prélever des gerbes de blé, d'avoine ou d'autres grains ou des agneaux ou des porcelets ou faire quelque autre prélèvement. Et au

vu et par serment de douze surveillants, lorsqu'ils font leur tournée, que soient placés dans les forêts surveillées tant de forestiers qu'ils jugent raisonnablement suffisants pour ces forêts.

[8] Aucun *suanimote* [assemblée aux fonctions administratives ou judiciaires devant les verdiers, trois fois par an] n'aura désormais lieu dans notre royaume, sauf trois fois par an, à savoir une quinzaine de jours avant la fête de la Saint-Michel, lorsque les *agistours* [officiers de la forêt du roi] se réunissent pour la paissance de nos bois domaniaux et à la fête de la Saint-Martin lorsqu'ils doivent recevoir notre taxe de panage ; à ces deux suanimotes doivent participer les forestiers, les verdiers [officiers de la forêt] et les agistours, mais nul autre ne doit y être contraint. Le troisième suanimote doit être tenu une quinzaine de jours avant la fête de Saint-Jean-Baptiste pour que nos bêtes faonnent [quand les femelles de cervidés mettent bas], et pour la tenue de ce suanimote, les forestiers et les verdiers doivent être présents, mais nul autre n'y sera obligé. En outre, tous les quarante jours tout au long de l'année, les verdiers et les forestiers doivent se réunir pour examiner les accusations concernant la forêt, tant la végétation [le vert] que le gibier, sur la présentation des forestiers eux-mêmes et en présence des accusés. Les suanimotes susmentionnés ne peuvent cependant avoir lieu que dans les comtés où ils avaient coutume de se tenir.

[9] Tout homme libre fait gîter [ses bêtes] dans son bois dans la forêt comme il le souhaite et possède son panage. Nous accordons aussi que tout homme libre peut mener ses porcs à travers nos forêts domaniales librement et sans obstacle pour gîter dans ses bois propres ou ailleurs où il veut. Et si les porcs de tout homme libre doivent passer une nuit dans notre forêt, il ne doit pas être poursuivi pour cela et privé d'une partie de ses biens.

[10] Nul ne peut désormais perdre la vie ou être mutilé en raison de notre gibier, mais si quelqu'un a été arrêté et reconnu coupable d'avoir pris du gibier, il doit être condamné à une forte amende, s'il en a les moyens, et s'il n'a pas les moyens, il doit être jeté dans notre prison pour un an et un jour ; et si après un an et un jour il peut trouver des garants, il peut quitter la prison, mais sinon il doit abjurer [s'exiler] le royaume d'Angleterre.

[11] Tout archevêque, évêque, comte ou baron qui passe à travers nos forêts est autorisé à prendre une ou deux bêtes au vu des forestiers, s'ils sont présents, mais sinon, il doit souffler dans son cor, de peur qu'il ne semble le faire furtivement.

[12] Chaque homme libre peut désormais sans faire l'objet de poursuites faire dans son bois ou sur les terres qu'il a dans la forêt un moulin, un parc à gibier, un étang, une marnière, un fossé, ou labourer une terre en dehors de ce qui est compris dans les terres arables, à condition de ne nuire à aucun voisin.

[13] Tout homme libre peut avoir dans ses bois des aires d'autours, éperviers, faucons, aigles et hérons, et il peut de même avoir le miel trouvé dans ses bois.

[14] Aucun forestier désormais, s'il n'est pas un forestier en fief [charge héréditaire] nous payant un fermage pour son bailliage, ne peut exiger un cheminage dans son bailliage ; mais un forestier en fief nous payant un fermage pour son bailliage peut exiger le cheminage, à savoir par charrette, pour la moitié d'une année, 2 deniers, et pour l'autre moitié de l'année, deux deniers, pour un cheval qui porte une charge pendant la moitié d'une année une obole [1/2 denier], et pour l'autre moitié de l'année, une autre obole, et seulement de ceux qui viennent de l'extérieur de son bailliage, comme les marchands qui viennent avec sa permission dans son bailliage pour acheter du bois, du bois d'oeuvre, de l'écorce ou du charbon de bois et le conduire ailleurs pour le vendre où ils veulent ; et pour une autre charrette ou une charge un cheminage ne peut être exigé. Le cheminage ne peut être exigé que dans les endroits où il était d'usage dans l'ancien temps qu'il soit exigé et devait être exigé. Ceux, au contraire, qui transportent sur leur dos du bois, de l'écorce ou du charbon pour le vendre, bien qu'ils gagnent leur vie ainsi, ne doivent pas payer le cheminage à l'avenir. Mais en ce qui concerne le bois d'autrui, aucun cheminage ne sera donné à nos forestiers, en plus de ce qui a été donné pour nos propres bois.

[15] Que tous ceux qui depuis l'époque du roi Henry notre aïeul jusqu'au début de notre règne ont été mis hors la loi pour une infraction forestière viennent en notre paix [soient relevés de leur mise hors la loi] sans procédure légale et trouvent des garants sérieux qu'à l'avenir ils ne commettront aucun forfait contre nous quant à notre forêt.

[16] Aucun châtelain ni aucune autre personne ne peut tenir un plaid forestier sur la végétation ni sur le gibier, mais chaque forestier en fief doit mettre en état les plaids forestiers tant de la végétation que du gibier et les présenter aux verdiers des districts, et lorsqu'ils ont été inscrits et fermés sous le sceau des verdiers, ils doivent être présentés au Grand Juge de la forêt, quand il arrive dans ces parties pour tenir un plaid forestier et être décidés devant lui.

[17] Mais nous avons accordé ces libertés concernant les forêts à tous, sous réserve pour les archevêques, évêques, abbés, prieurs, comtes, barons, chevaliers, et autres personnes, ecclésiastiques et laïques, Templiers

et Hospitaliers, des libertés et libres coutumes, dans les forêts et à l'extérieur, dans les garennes et autres, qu'ils possédaient auparavant. Toutes ces coutumes et libertés ci-dessus que nous avons accordées pour être observées dans notre royaume en ce qui nous concerne à l'égard de nos hommes, tous ceux de notre royaume, les clercs ainsi que les laïcs, sont tenus de les observer en ce qui les concerne à l'égard de leurs hommes.

Parce que nous n'avons pas encore un sceau, nous avons scellé la présente charte des sceaux de notre vénérable père, le cardinal Gualon, prêtre titulaire de Saint-Martin, légat du siège apostolique, et de Guillaume le Maréchal, comte de Pembroke, notre tuteur et le régent de notre royaume. Témoins, les susnommés et bien d'autres.

Donné par les mains du seigneur susdit, le légat, et de Guillaume le Maréchal à Saint-Paul, à Londres, au sixième jour de novembre dans la deuxième année de notre règne.

Harry Rothwell (éd.), *English Historical Documents 1189-1327*, vol. 3, 1189-1327, Londres, Eyre & Spottiswoode, 1975, document n° 24, p. 337-340. Traduit du latin

4. Le temps des parcs à chasse

4a. Le parc à chasse de Hesdin à l'époque de Mahaut d'Artois

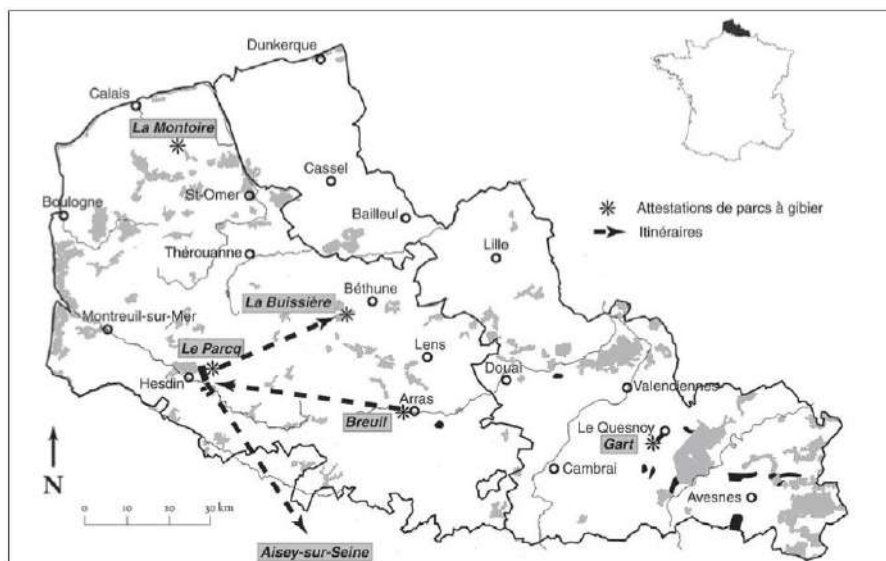


Fig. 1. Répartition des parcs de chasse (XI^e-XV^e siècle) et déplacement des cervidés au XIV^e siècle au nord de la France

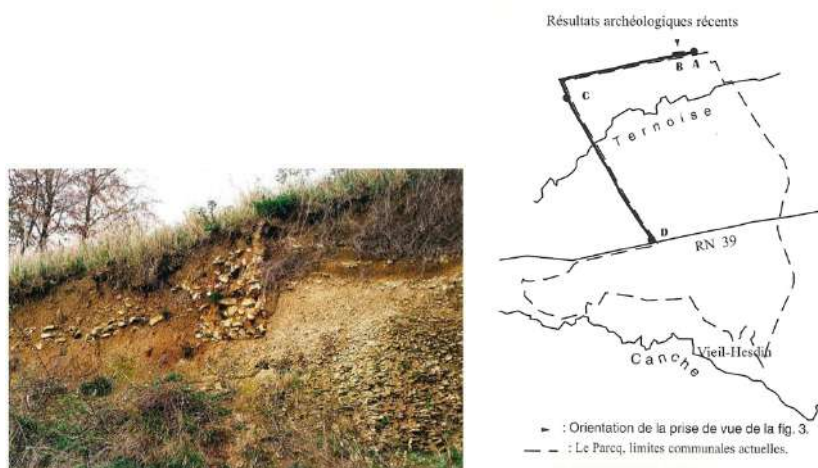


Fig. 2. Vestige affleurant de la muraille maçonnée du parc d'Hesdin retrouvé en prospection de surface et tracé supposé du parc

	belette	blaireau	buse	chat sauvage	loup	loutre	aigle	ch. à renards	ch. à loups
Ch. 1305							7	8	
Asc. 1305						1	1	8	
Asc. 1306	5				x	1	0	5	
Ts. 1306							0	0	
Ch. 1307						x	13	5	
Asc. 1307						1	1	10	
Ch. 1308							29	10	
Asc. 1308							0	5	5
Ts. 1308							0	0	
Ch. 1309							11	0	
Asc. 1309					x	x	4	0	
Ch. 1310							25	0	
Ts. 1310							0	0	
(Ch.) 1311					x	x	0	0	
Ch. 1312							0	0	
Asc. 1312							0	6	
Ts. 1312					1		0	6	x
Ch. 1313							0	6	
(Ts.) 1313/4							0	0	
Ch. 1314							11	6	
Ch. 1315					x	2	4	6	
Asc. 1315					x	1	0	0	
Ts. 1315							0	0	
Totaux	6	4	28	0	11	14	142	max. 12	max. 5

Fig. 3. Tableau des chasses à Hesdin entre 1300 et 1315

Animaux	Nombre	Moyenne annuelle	Faune groupée	Moyenne groupée
Lapins	5747	383,1	lapins	383,1
Chapons	1425,5	95	basse cour	97,6
Poules	39	2,6	volière	1,6
Falconidés	19	1,3	indésirables poils	2,3
Asturidés	4	0,3	indésirables plumes	11,4
Loutres	14	0,9		
Belettes	6	0,4		
Loups	11	0,7		
bBlaireaux	4	0,3		
Buses	28	1,9		
Aigles	142	9,5		

Fig. 4. Entrées et sorties d'animaux dans le territoire de chasse d'Hesdin sur la même période

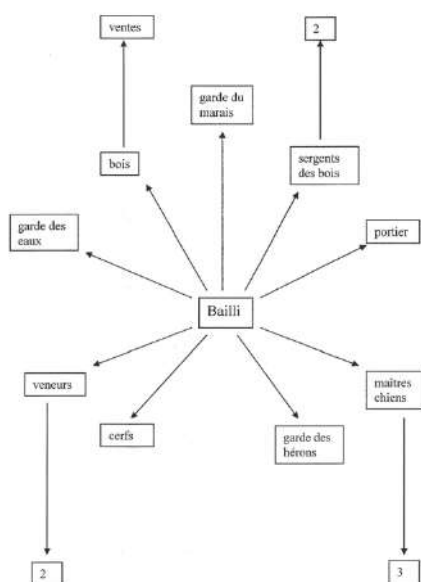


Fig. 5. Le personnel du parc à gibier d'Hesdin, d'après le compte du bailliage d'Hesdin par Robert du Plaissié, chevalier et bailli, pour l'ascension 1301

Figures extraites des articles de François Duceppe-Lamarre : « Des parcs de chasse ? », dans Jean Kerhervé et Alain Salamagne (dir.), *Châteaux et modes de vie au temps des duc de Bretagne*, Tours, Presses universitaires François Rabelais, 2012, pp. 151-160 (Fig. 1, 2, 3, 4) et « Le parc du château d'Hesdin », dans *Histoire d'Hesdin*, Lille, Presses du Septentrion, 2013 (Fig. 2, tracé du parc et Fig. 5)

4b. Un parc de chasse dans le cabinet de Clément VI au palais des papes d'Avignon ?



La « Chambre au cerf », © Palais des papes

4c. Le parc à chasse du *Master of Game* d'Édouard de Norwich, duc d'York (v. 1406-1413)



Manuscrit du deuxième quart du XV^e siècle, Oxford, Bodleian Library, Ms. 546, fol. 3v

5. Chasse et régime politique : Louis XI vu par Thomas Basin

Livre I, chap. 21 : *Saisie du roi de l'or en dépôt à la cathédrale de Paris pour libérer les terres de Picardie données en gage au duc de Bourgogne ; édit enlevant à tous ses sujets le droit de chasse*

Alors que le comte de Charolais, nous l'avons dit, se trouvait en Hollande, vint à l'esprit du roi de France de récupérer les terres de Picardie situées sur la Somme et au-delà, vers la Flandre, que son père de pieuse mémoire avait cédées en gage au duc de Bourgogne contre un prêt de quatre cent mille écus d'or.

Comme il n'avait pas d'argent pour y parvenir, il imagina aussitôt un moyen pratique de se le procurer. Il écrivit à tous les prélats du royaume, évêques et abbés, passant pour posséder du bien et exigea de chacun d'eux un prêt de mille ou deux mille écus, tantôt plus, tantôt moins, selon les ressources supposées de chacun. Des villes et des bourgeois les plus riches, il réclama aussi certaines sommes. Ayant appris qu'il y avait à la cathédrale de Paris une grande quantité d'or déposé sur ordre des cours suprêmes du royaume, il vit à Paris pour s'en emparer.

Tous les prélats à qui le roi avait écrit d'apporter ou d'envoyer la contribution demandée à Paris, s'y rassemblèrent, venus de tout le royaume, et le bruit courait que le roi allait tenir un grand parlement ou une assemblée afin d'améliorer la gestion du royaume. Son intention, le roi la révéla peu après son arrivée. Après un séjour de plusieurs jours dans des demeures proches des forêts où il chassait du matin au soir en compagnie de ses veneurs, comme s'il n'avait rien eu d'autre à penser, il entra dans Paris. Il n'y resta pas plus de deux ou trois jours, cherchant le moyen le plus pratique de faire main basse sur cet or déposé dans la cathédrale et destiné à des veuves, des orphelins, des plaideurs, d'autres causes encore ; après l'avoir saisi, il reprit ses chasses auxquelles il consacrait son temps outre mesure.

Quelques prélats et membres du Parlement, avec de bons et salutaires arguments, tentèrent de le dissuader de s'emparer de cet or. Il n'en tint aucun compte, n'ayant d'autre souci que de satisfaire son avidité. S'il restitua l'argent plus tard, nous l'ignorons, mais ce que nous savons bien c'est qu'en dépit de sa promesse de le rendre accru de l'intérêt légal, il ne remboursa rien à certains et d'autres il ne rendit qu'une partie de la somme due avec un taux d'intérêt ridiculement faible.

Mais nous ne devons pas avoir l'air de taire ou de dissimuler le profit procuré par sa venue : il promulgua et fit publier deux nouvelles ordonnances sur la réforme de la justice. Sous peine de confiscation de corps et de biens (telle était la peine prévue dans chacun de ses mandements), la première interdisait à tous les habitants du royaume, quel que fût son état, grade ou condition, et nommément aux prélats de l'Église, de chasser ou faire chasser en aucune manière les animaux sauvages. Il était prescrit à tous les détenteurs de pièges, lacs ou filets de chasse de les porter ou faire porter, dans un délai de quinze jours, aux baillis et sénéchaux de leur lieu de résidence, sous la même peine que précédemment. Baillis et sénéchaux avaient l'ordre de les détruire par le feu, à l'instar des hérétiques et des relaps.

Au cas où les agents chargés de l'exécution de cette ordonnance auraient, peut-être, pu penser que le roi n'y attribuait guère d'importance et se seraient montrés plutôt indulgents et indolents dans son application, le roi en fit débiter l'exécution en sa présence, chez le seigneur de Montmorency, près de Saint-denis, où celui-ci l'avait reçu avec tous les égards et toute la magnificence qu'il avait pu déployer, l'accompagnant à la chasse dans les forêts et les bois de ses domaines. En effet, le roi fit rassembler et empiler tous les pièges, lacs, filets dont le seigneur de Montmorency disposait en grand nombre, car une grande partie de ses possessions consistait en splendides bois et forêts, et le tout fut livré aux flammes. Des paroissiens avaient sollicité le don d'une corde pouvant servir à sonner la cloche de leur église : ils essuyèrent un refus. Le bailli de Senlis procéda pareillement chez le baron d'Offémont par crainte d'être accusé de négligence.

Voilà la grâce que ce roi plein d'humanité témoigna à son hôte dévoué ! Sans la moindre crainte, toujours sous la menace de confiscation des corps et des biens, sans aucun respect pour la religion, il se comporta de la même façon envers les évêques et, en général, tous les ministres du culte ; il n'avait pourtant aucun droit de juridiction sur leurs personnes ni sur leurs biens.

Sur quelle base de justice ou d'équité reposait cette ordonnance, chacun peut s'en rendre aisément compte : très nombreux sont dans le royaume les ducs, les comtes, barons, chevaliers et nobles détenteurs de bois et forêts en biens patrimoniaux, ayant coutume d'y exercer le droit de chasse, droit appartenant en propre à la noblesse ainsi que l'attestent les chartes d'inféodation et d'autres documents tout à fait explicites. Y a-t-il quelqu'un pour ne pas voir à quel point cette ordonnance dépend exclusivement d'une volonté totalement désordonnée et prive les sujets de leurs droits et de leur patrimoine ? On aurait pu accorder un semblant de justification à une telle ordonnance si le roi n'avait disposé dans son royaume que de rares bois

et forêts, de faible étendue, avec un gibier peu abondant ; encore cela ne serait-il qu'une explication guère satisfaisante. Mais il y a partout en France un grand nombre de très vastes forêts où pullulent les animaux sauvages et il est presque impossible de compter celles qui appartiennent au domaine royal : même si le roi vivait jusqu'à l'âge de Mathusalem et consacrait son temps exclusivement à la chasse, il lui serait impossible de les parcourir toutes et d'en exterminer le gibier. Quelle justice, quelle équité, quelle humanité pratique ce roi qui, d'un seul mot, de manière arbitraire, prive ses innombrables sujets de leurs droits patrimoniaux, des commodités et des délassements qui en font partie, alors qu'ils ne lui sont d'aucune utilité ? À quoi lui sert d'ôter à tous les prélats les droits afférents à leurs églises ? Car ils sont très nombreux ceux qui ont des bois et des forêts dans leur patrimoine ecclésiastique et même le droit de chasse dans certaines forêts royales ; il y a aussi des monastères largement fondés et dotés sur ces droits de chasse et de pêche dans les forêts et les eaux appartenant au roi. Cette ordonnance les priva tous de leurs droits, sous peine de saisie de corps et de biens.

Livre VII, chapitre 9 : *Comportement habituel de Louis ; ses chasses*

Nous avons déjà abondamment évoqué les moeurs, le comportement de Louis, mais il semble utile d'en citer quelques autres exemples, en particulier vers la fin de sa vie, de composer en quelque sorte un épilogue de ses vertus.

Inutile de parler de sa distinction, de sa beauté : avec ses cuisses maigres et ses jambes grêles, il n'était ni beau ni distingué. Si une personne ignorant qu'il était l'avait rencontré, elle aurait pu le prendre plutôt pour un bouffon, un ivrogne, quelqu'un de vile condition que pour un roi ou un homme de quelque dignité. C'est pourquoi, avant sa mort, certains ont prétendu qu'il avait été lépreux. La pourpre royale ne lui seyait pas ni le vêtement de prix descendant jusqu'au chevilles des grands seigneurs, mais il paraissait le plus osuement habillé comme un individu de basse extraction au vêtement s'arrêtant aux fesses. Aussi ne sera-t-on pas mécontent de rapporter un événement qui le ridiculise.

Après son accession au trône, à sa première entrée à Abbeville, une grande foule désireuse de voir le nouveau roi s'était massée dans les rues et sur les places de la ville et de ses faubourgs. Elle attendait depuis plusieurs heures lorsqu'un des spectateurs demanda à une personne du cortège qui traversait le faubourg quand le roi allait passer ; rien dans l'aspect de cette personne, dans la coupe et la décoration de son vêtement n'indiquait qu'il fût autre chose qu'un individu de basse condition. Le roi lui répondit que c'était lui le roi et aussitôt celui qui avait la posé question, éclatant de rire, l'insulta et lui dit en français : « Vous délirez ! ». Et ses camarades venus avec lui pour voir le roi de crier : « Voyez ce valet qui se prétend le roi ! ». Tous ceux qui entendaient ces paroles l'insultaient aussi durant toute sa traversée du faubourg, se moquant de lui comme d'un ridicule ivrogne.

C'était pareil dans la plupart des villes où il n'avait pas encore fait son entrée, alors que le peuple, répandu dans les principales places, attendait son passage pour son joyeux avènement. Ces places étaient décorées de tapisseries et de mobilier précieux, des représentations y étaient organisées avec des images d'hommes et de bêtes, ainsi que c'est la coutume lors de semblables réjouissances publiques. Mais le roi, après son entrée par la porte de la cité, évitait la place publique et, par des chemins détournés, se hâtait vers le logis qui lui avait été préparé. Aussi, afin d'empêcher qu'il ne se dérobe, dans certaines villes où il faisait son entrée, les bourgeois installaient des barrières en bois pour fermer l'accès à ces voies latérales et le contraindre à passer par les rues principales et les plus belles.

Bien que, par son aspect et son attitude, il ne parut nullement un homme digne d'exercer le pouvoir, bien que son visage n'eût rien de plaisant, il eut toutefois la patience d'apprendre l'équitation. La chasse était à peu près son unique délassement et, ainsi que nous l'avons rapporté précédemment, pour satisfaire cette passion insatiable, effrénée, il avait interdit par des ordonnances, aux grands seigneurs et prélats du royaume de s'adonner aux plaisirs et distractions de celle-ci sous peine d'arrestation et de confiscation de leurs biens. Même à la fin, alors qu'il ne pouvait ni marcher ni monter à cheval, il faisait amener dans sa chambre des rats et des souris vivants et faisait chasser ces bestioles répugnantes par des chiens qu'il nourrissait à cet effet.

Cette passion l'amena à donner un ordre de la plus grande stupidité qui révéla à tout le monde l'importance de son sérieux et de sa sagesse. Il envoya à Rouen et ailleurs des commissaires qui, en son nom, ordonnèrent de rassembler au même endroit tous les chiens, grands et petits, sous peine d'arrestation et de saisie des biens. Ceux-ci réunis, les animaux choisis par le roi étaient attachés et emmenés dans des chariots afin de servir au plaisir de cette chasse. C'était à un divertissement en quelque sorte identique que se livrait

l'empereur Domitien lorsqu'il se reposait dans l'intimité de sa chambre à coucher, prenant plaisir des rats à tuer à coups d'éventail.

Thomas Basin, *Histoire de Louis XI*, dans id., *Histoire de Charles VII et Louis XI*, éd. J. Blanchard, F. Collard et Y. de Kish, Paris, Pocket, 2018, pp. 412-416 et 815-818.

L'animal face à la justice : les cochons criminels

1. Un cochon régicide : la mort de Philippe de France

Le récit de Suger – Entre-temps se produisit un malheur étrange, inouï, comme jamais on n'en avait eu connaissance dans le royaume de France. Philippe, fils du roi Louis, un enfant charmant à la santé florissante, espoir des gens de bien, ennemis des méchants, chevauchait un jour dans un faubourg de Paris. Un porc, véritable envoyé du diable, se mit au travers de son chemin et heurta le cheval qui tomba lourdement. Le cavalier, le très noble enfant, fut projeté contre une grosse pierre, piétiné, puis écrasé par le corps du cheval. La ville entière et tous ceux qui apprirent la nouvelle furent consternés de douleur. Ce jour-là, justement, le roi avait convoqué son ost pour une expédition. Tout le monde poussait des cris, pleurait, se lamentait.

On ramassa le très cher enfant presque mort et on le transporta dans la maison la plus proche. Malheureusement, à la tombée de la nuit, il rendit l'âme. Ce que furent alors la souffrance et la désolation de son père, de sa mère et de tous les grands du royaume, Homère lui-même ne parviendrait pas à l'exprimer.

Suger, *Vita Ludovici Grossi*, éd. H. Waquet, Paris, 1929, p. 266, trad. du latin : M. Pastoureau, *Le roi tué par un cochon. Une mort infâme à l'origine des emblèmes de France ?*, Paris, Le Seuil, 2015, éd. Poche, p. 51-52.

Le récit de la Chronique de Morigny – En cette période favorable au calme et à la prospérité se produisit un événement inattendu, qui brisa le cœur de tout le monde en raison de son caractère effroyable. Provoquant autant de stupeur que de douleur, il plongea tous les esprits dans la consternation la plus sombre. Philippe, fils aîné du roi Louis, le plus charmant des enfants, avait été roi deux ans et demi plus tôt, à l'âge de 14 ans. Superbe de corps et agréable de visage, promis à l'exercice du pouvoir suprême, il l'emportait sur tous les jeunes princes de son temps et de son âge. Or un jour qu'il s'amusait avec quelques compagnons et qu'il montait un cheval particulièrement véloce dans une rue de Paris très étroite, un cochon fit soudain irruption au-devant de lui et vint se mettre dans les jambes de son cheval. Ce dernier tomba, entraînant avec lui son cavalier qu'il écrasa de tout son poids. Épouvantés, les compagnons du jeune roi s'enfuirent dans toutes les directions. Lui-même, les membres presque totalement brisés, fut transporté par de pauvres gens dans une maison voisine, où il rendit l'âme le jour suivant. C'est ainsi que, victime d'une mort atroce, fut retiré du monde des vivants un tendre enfant dans lequel reposait toute l'espérance du royaume de France [...].

Le pape se trouvait alors en chemin pour se rendre à Reims, avec une multitude d'évêques, d'abbés, de hauts seigneurs, de théologiens et de clercs. Apprenant la nouvelle, une grande partie de cette troupe se détourna le jour même vers Paris. Là, une foule des deux sexes, de tous âges et de toutes conditions, s'était rassemblée. La douleur était insupportable et les lamentations montaient jusqu'au ciel. Comme toujours en de telles occasions, chacun éprouvait un chagrin personnel et le partageait avec son voisin, si bien que l'excitation devenait générale. Le corps du jeune roi fut transporté dans l'église abbatiale de Saint-Denis, où il fut enseveli. Pendant la cérémonie, plusieurs parmi les barons manquèrent de s'évanouir en raison de la souffrance immense qu'ils éprouvaient ; d'autres durent les soutenir et les accompagner jusqu'au lieu de la sépulture. Le contraste entre la beauté du jeune corps et l'atrocité de sa mort si soudaine suscitait aussi bien le chagrin que la pitié et amplifiait la désolation générale.

Chronique de Morigny (1095-1152), éd. L. Mirot, Paris, 1909, trad. du latin : M. Pastoureau, *Le roi tué par un cochon. Une mort infâme à l'origine des emblèmes de France ?*, Paris, Le Seuil, 2015, éd. Poche, p. 59-60.



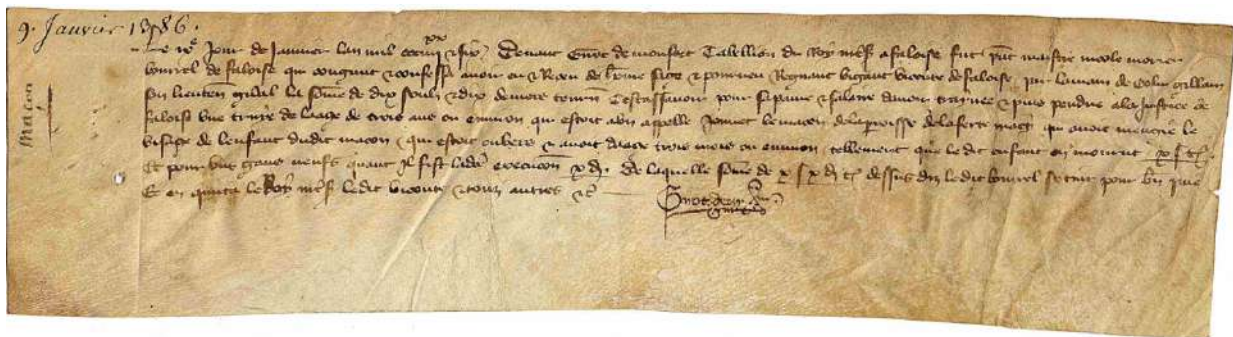
La mort de Philippe de France

Grandes chroniques de France, manuscrit réalisé v. 1335-1340, Londres, BL, Royal 16 G VI, fol. 309

Chroniques abrégées, manuscrit réalisé v. 1384-1389, Besançon, BM, Ms. 677, fol. 67v.

2. Quittance donnée au bourreau de Falaise pour l'exécution d'une truie en 1386

Le IX^e jour de janvier l'an mil CCC IIIXX et six, devant Girot de Monfort, tabellion du roy nostre sire a Faloise, fut present maistre Nicole Morier, bourrel de Faloise, qui congnut et confessa avoir eu et receu de homme sage et pourveu Regnaut Bigaut, viconte de Faloise, par la main de Colin Gillain son lieutenant general, la somme de dix soulz et dix deniers tournois, c'est assavoir pour sa paine et salaire d'avoir traynee et puis pendue a la justice de Faloise une truie de l'aage de trois ans ou environ qui estoit a un appellé Jouvett Le Maçon de la parroisse de La Ferté Macy, qui avoit mengié le visage de l'enfant dudit Maçon qui estoit ou bers et avoit d'aage trois mois ou environ, tellement que ledit enfant en mourut, X s.t. ; et pour uns gans neufs quant il fist ladite execucion, X d. De laquelle somme de X s. X d.t. dessusdiz ledit bourrel se tint pour bien païé et en quitta le roy nostre sire, ledit viconte et touz autres etc. – *Signature* : Girot de M.



Arch. dép. Orne, 1 J 763

Gustave Desnoireterres, « Quittance du bourreau de Falaise qui avait pendu une truie infanticide », *Bulletin de la Société des antiquaires de Normandie*, 1873, p. 309-310.

3. Lettre de rémission du duc Philippe de Bourgogne à propos de la mort d'un porcher

Phelippe, filz du roy de France, duc de Bourgoigne, au bailli de noz terres au conté de Bourgoigne, salut.

Oye la supplication de frère Humbert de Poitiers, prieur de la prieurte de la ville de Saint-Marcel-lez-Jussey, contenant que comme le Ve jour de ce présent mois de septembre, Perrinot, fils de Jehan Muet dit le Hochebet, pourchier commun de ladite ville, hardant les pors des habitants d'icelle ville ou finaige d'icelle, et au cry de l'un d'iceulx pors, trois truyes estans entre les dits porcs ayent couru sus audit Perrenot, l'ayent abattu et mis par terre entre eulx ainsi comme par Jehan Benoit de Norry qu'il gardoit les pourceaulx dudit suppliant et par le père dudit Perrenot a esté trouvé blessier à mort par les dites truyes, et si comme icelle Perrenot la confessé en la présence de son dit père et dudit Jehan Benoit et assez tost après il soit eu mort. Et pour ce que ledit suppliant auquel appartient la justice de ladite ville ne fut repris de négligence, son maire arresta tous lesdits porcs pour en faire raison et justice en la maniere qu'il appartient, et encore les détient prisonniers tant ceux de ladite ville comme partie de ceulx dudit suppliant, pour ce que ledit Jehan Benoit ils furent trouvez ensemble avec les dites truyes quand ledit Perrenot fut ainsi blessé. Et ledit prieur nous ait supplié que il nous plaise de consentir que en faisant justice de trois ou quatre desdits porcs le demeurant sont délivré. Nous inclinans à sa requeste, avons de grâce espéciale octroyé et consenty, et par ces présentes outroyons et consentons que en faisant justice et exécution desdites trois truyes et de l'ung des pourceaulx dudit prieur, que le demeurant desdits pourceaux soit mis à délivre, nonobstant qu'ils aient esté à la mort du dit porchier. Si vous mandons que de nostre présente grâce vous faictes et laissez joyr et user ledit prieur et autres qu'il appartient, sans les empescher au grâce. Donné à Monbar le XIIe jour de septembre, l'an de grâce 1379. Ainsi signé. Par Monseigneur le duc : J. Potier.

Archives de la Côte d'Or, B. 10440, fol. 7r, éd. A. Sorel, « Procès contre des animaux et insectes suivis au Moyen Âge dans la Picardie et le Valois », *Bulletin historique de Compiègne*, 3, 1876-1377, p. 269-314, ici 278-279.

4. Procès-verbaux relatifs à la condamnation et à l'exécution d'une truie à Savigny-sur-Seille en 1457

Jours tenus à Savigny près des foussez du chasteal dedit Savigny par noble homme Nicolas Quaroillon Escuier, juge dudit lieu pour noble damoiselle Katherine de Barnault dame de Savigny, et ce le 10^e jour du mois de janvier 1457, présens maistre Philebert Quarret, Nicolas Grans Guillaume, Pierre Borne, Pierre Chailloux, Germain des Muliers, André Gaudriot, Jehan Bricard, Guillaume Gabrin, Philebert Hogier et plusieurs autres témoins a ce appellés et requis, l'an et jour dessus dit:

« Huguenin Martin Procureur de noble damoiselle Katherine de Barnault dame du dit Savigny, et promoteur des causes d'office du dit lieu de Savigny, demandeur à l'encontre de Jehan Bailly alias Valot, du dit Savigny, deffendeur à l'encontre duquel, par la voix et orgain de honorable et saige maistre Benoist Millot d'Ostun, licencié en Loys et Bachelier en decret, Conseiller de Mgr le duc de Bourgoigne, a été dit et proposé que, le mardy avant Noël dernierement passé, une truie et six cochons ses suignens qui sont présentement prisonniers de la dite dame, comme ce qu'ils ont été prins en flagrant délit, ont commis et perpétré mesmement la dicte truie murtre et homicide en la personne de Jehan Martin en aige de cinq ans, fils de Jehan Martin du dit Savigny pour la faute et culpe du dit Jehan Bailly alias Valot, requérant le dit procureur et promoteur des dites causes d'office de la dite justice de ma dite dame que le dict deffendeur respondit ès-chouses dessus dites, desquelles apparroissait à souffisance et le quel par nous a esté sommé et requis ce il vouloit avoher, la dite Truhie et ses suignens sur le cas avant dit, et sur le dit cas luy a esté faite sommacion par nous juge avant dit pour la premiere, deuxième et tierce foiz, et que s'il vouloit rien dire pourquoy justice ne s'en deust faire, l'on estoit tout prest de le oïr en tout ce qu'il voudroit dire touchant la pugnycion et execution de justice que se doit faire de la dite Truhie; veu le dit cas, le quel deffendeur a dit et répondu qu'il ne vouloit rien dire pour le présent, et, pour ce, aist été procédé en la manière qui s'an suit; cest assavoir que pour la partie du dit demandeur, avons esté requis instamment de dire droit en ceste cause en faisant conclusion et renunciation en ceste cause, en la présence du dit deffendeur présent

et non contredisant, pourquoy, nous juge avant dit, savoir faisons à tous que nous avons procédé et donné nostre sentence deffinitive en la manière qui suit: cest assavoir que veu le cas est tel comme a esté proposé pour la partie du dit demandeur et duquel appert a souffisance, tant par tesmoing que autrement dehuement hue; aussi conseil avec saiges et praticiens, et aussi considéré en ce cas l'usage et coustume du País de Bourgoingne, aiant Dieu devant nos yeulx; nous disons et prononçons par nostre sentence deffinitive et a droit et par icelle nostre dicte sentence, déclarons la truye de Jean Bailly alias Valot pour raison du multre et homicide par icelle truye commis et perpétre en la personne de Jehan Martin de Savigny, estre confisquée à la justice de Madame de Savigny pour estre mise à justice et au dernier supplice et estre pendue par les pieds de derriers à ung arbre esproné à la justice de Madame de Savigny, considéré que la justice de Mad. Dame n'est mie présentement élevée, et ycelle truye prendre mort au dict arbre esproné et ainsi disons et prononçons par nostre dicte sentence et a droit et au regard des coichons de la dicte truye pour ce qui n'appert aucunement que issues coichons ayent mengier du dit Jehan Martin, combien que aient été trovés ensanglantés, on remet la cause d'iceulx coichons aux autres jours et avec ce l'on est content de les rendre et baillier au dit Jehan Bailly, en baillant caution de les rendre s'il s'est trové qu'ils aient mengiers du dit Jehan Martin, en paiant les poutures, et l'on fait savoir à tous, sus peine de l'amende et de 100 sols tournois, qu'ils le dient et déclèrent dedans les autres jours de laquelle nostre dicte sentence après la prononciation d'icelle, le dit procureur de la dite dame de Savigny et promoteur des causes d'office par la voix du dit maistre Benoist Milot avocat de la dite dame, et aussi le dit procureur a requis et demandé acte de nostre dicte court à lui estre faite, laquelle lui avons ouctroyé et avec ce instrument, je Huguenin de Montgachot clerc notaire publique de la court de Monseigneur le duc de Bourgoingne en la présence des témoins ci-dessus nommés je lui ay ouctroyé. Ce fait l'an et jour dit et présens les dessus dits témoins. Ita est » [Signé : Monchagot, avec paraphe]

[...]

« Item en après, Nous, Nicolas Quarroillon juge avant dit savoir faisons à tous que incontinent après les chouses dessus dites, avons fait délivrer réalment et de fait, la dicte truye à maistre Estienne Poinçon maistre de la Haute justice, demorant à Chalon sur Saône, pour icelle mettre à execution selon la forme et teneur de nostre dicte sentence, laquelle délivrance d'icelle truye faite par nous, comme dit est, incontinent le dit Me Estienne a menée sur une chairrète la dicte truye à un chaigne esproné estant en la justice de la dite dame de Savigny et en iceluy chaigne esproné (!), iceluy Me Estienne a pandüe la dite truye par les pieds derriers en mettant à execution de notre dicte sentence selon sa forme et teneur » [Signé : Mongachot, avec paraphe]

Chartrier de Monjeu et dépendances, éd. A. Sorel, « Procès contre des animaux et insectes suivis au Moyen Âge dans la Picardie et le Valois », *Bulletin historique de Compiègne*, 3, 1876-1377, p. 269-314, ici 304-307

5. Sentence donnée contre un jeune porceau pour avoir dévisagé et fait mourir un enfant au berceau (1494)

A tous ceulx qui ces présentes lettres verront ou orront. Jehan Le Voirier, licencié en loiz et grant mayeur de l'eglise et monastère de monseigneur saint Martin de Laon, ordre de Premonstré, et les eschevins de ce même lieu salut. Comme il nous eust esté rapporté et affermé par le procureur fiscal ou sindicque des religieulx, abbé et couvent de Saint-Martin de Laon, que en la cense de Clermont lez Moncornet, appartenant en toute justice haulte, moyenne et basse aux dits religieux, ung jeune porciau eust estranglé et deffait ung jeune enfant estant au berceau, filz de Jehan Lenffant vachier de la dite cense de Cleremont et de Gillon sa femme, nous advertissans et requerans ad cette cause que sur le dit cas voulzissions proceder comme justice et raison le desiroit et requeroit ; et que depuis, adfin de savoir et congnoistre la vérité du dit cas, eussions oys et examinez par serement Gillon femme du dit Lenffant, Jehan Benjamin et Jehan Daudencourt censiers de la dite cense, lesquelz nous eussent dit et affermé par leur serement et consciences que le lendemain de Pasques dernier passé, le dict Lenfant estant en la garde de ses bestes, la dicte Gillon sa femme se partist de la dite cense pour aler au village de Disy distant de la dite cense de deux lieues ou environ adfin de recouvrir certains gaiges qui avoient esté prins en leur maison par ung soy disant sergent dangereulx des eaues et forestz du roy nostre seigneur et à son partement délaissa en sa maison le dict petit enffant avecques ce sa dite maison elle le recharga a garder a une syenne fille aagé d'environ neuf ans. Et ce fait s'en alla audit Disy pendant et durant lequel temps sa dicte fille s'en alla jouer autour de la dite cense, ainsy que enffans ont accoustumez faire, et laissa le dict petit enffant couchié en son berceau ; et le dict temps durant, le dict porciau entra dedens la dicte maison qui n'est pas de grant fermeture et

desfigura et mangea le visaige et gorge dudit enfant et sur icelles entrefaictes revint ladite fille, laquelle commença fort a crier, mais ce neanmoins tost après ledict enfant, au moyen des morsures et desvisagement que luy fist ledict porciau desina de ce siècle et trespasa. Savoir faisons que nous oys l'affermacion desdictz et que avons congneu et sceu que le pere et mere dudit enfant n'en estoient coupables, ne en coulpe, telle que pour leur en faire ou donner empeschement en corps ne en biens, nous en detestation et horreur du dit cas, adfin de exemplaire et garder justice, avons dit, jugé, sentencié, prononcé et appoinctié le dit porciau estant detenus prisonnier ou enfermé en la dicte abbaye, sera par le maistre des haultes œuvres, pendu et estranglé en une fourche de bois auprès et joingnant des fourches patibulaires et haulte justice des dictz religieux estantes auprès de leur cense d'Avin par nostre sentence et a droit. Et en tesmoing de ce, nous avons scellé ces presentes de nostre scel. Ce fu fait le 4^e jour de juing l'an 1494.

Sentence de Jean Le Voirier, grand mayeur de l'abbaye de Saint-Martin de Laon, qui condamne un jeune pourceau de la ferme de Clermont à être pendu et étranglé pour avoir dévisagé et fait mourir un enfant au berceau, fils de Jean Lenfant, vacher de la dite ferme, 4 juin 1494, Archives départementales de l'Aisne, H 905 [<https://archives.aisne.fr/documents-du-mois/document-les-proces-d-animaux-au-moyen-age-88/n:85>]

Table des matières

Sommaire	p. 5
Renart, Calila et Fauvel : des animaux dans la révolution du <i>regimen</i>	
1. Au seuil du <i>Roman de Renart</i> , les animaux transformés en barons du roi Noble	p. 7
2. Le lion et le bœuf, l'amorce de la fable du <i>Kalila et Dimna</i>	p. 8
3. La traduction alphonsine du <i>Calila et Dimna</i>	p. 11
4. La traduction du castillan au latin du <i>Calila et Dimna</i> : portraits de la famille royale de France en amont du roman animalier	p. 12
5. Le <i>Roman de Fauvel</i> : à la cour de France, un âne couronné ?	p. 16
Des chiens montés sur des chevaux : la subversion seigneuriale des communes italiennes	
1. Les monuments funéraires des Scaliger à Vérone	p. 19
2. Le monument funéraire de Bernabò Visconti à Milan	p. 21
Les devises animalières des princes de France : revendications et rivalités politiques	
1. Le duc Jean de Berry	p. 23
1a. Les sceaux de Jean de Berry	p. 23
1b. Les livres de Jean de Berry	p. 25
1c. Les constructions de Jean de Berry	p. 31
1d. Le gisant de Jean de Berry	p. 33
2. Le duc Louis d'Orléans	p. 34
2a. Devises animalières dans les livres de Louis d'Orléans	p. 34
2b. Le meurtre de Louis d'Orléans : le lion contre le loup dans les manuscrits de la <i>Justification</i>	p. 39
Animal et dispositif palatial : le cheval au palais	
1. Une vente de chevaux arabes : les écuries d'un palais occidental ?	p. 43
2. Les écuries de l'Alhambra à Grenade à l'époque nasride puis chrétienne	p. 43
3. Écuries et tours cavalières au palais d'Urbino	p. 46
4. Les tours cavalières du palais d'Amboise	p. 50

L'animal dans l'alimentation princière

1. Menu du banquet offert par Charles V de France à son oncle l'empereur Charles IV p. 53
2. Le *Viandier* attribué à Guillaume Tirel, cuisinier de Charles V et de Charles VI : chapitre des rôtis p. 54
3. L'approvisionnement pour un banquet princier : les estimations de maître Chiquart, cuisinier du duc de Savoie p. 62

Des cours ensauvagées ?

1. Le « bal des ardents » à la cour de Charles VI de France (1393) p. 65
 - 1a. D'après le Religieux de Saint-Denis p. 65
 - 1b. Le succès enluminé du récit de Froissart en Flandre dans les années 1450-1480 p. 66
2. Des sauvages dans les entremets des banquets princiers : la chronique de Toison d'Or p. 69
3. Un écho de la mode des sauvages dans les « arts décoratifs » p. 72
4. Le succès des sauvages dans la décoration palatiale en Castille : le palais de Guadalajara p. 74

Les ménageries princières

1. La ménagerie idéale : quelques témoignages iconographiques p. 79
2. L'éléphant d'Henri III d'Angleterre dans la *Chronica majora* de Mathieu Paris p. 82
3. Les Taboch, juifs de Saragosse, « lionnier » de Pierre IV d'Aragon p. 83
4. La ménagerie de René d'Anjou à Angers d'après les mémoriaux de sa Chambre des comptes p. 84
5. Le voyageur allemand Jérôme Münzer visite des ménageries princières dans les Espagnes p. 90

La souveraineté sur l'animal : le prince et la chasse

1. Prologues de *Traité de fauconnerie* p. 93
 - 1a. Prologue du *Traité de fauconnerie* de Frédéric II p. 93
 - 1b. Prologue du *Traité de Fauconnerie* de Pedro López de Ayala p. 97
2. La figuration du prince dans le *Livre de la chasse* de Gaston Phébus p. 99
3. Législation forestière et sur la chasse : la charte de la forêt anglaise de 1217 p. 102
4. Le temps des parcs à chasse p. 104
 - 4a. Le parc de Hesdin à l'époque de Mahut d'Artois p. 104
 - 4b. Un parc à chasse dans le cabinet de Clément VI au palais d'Avignon ? p. 106
 - 4c. Le parc à chasse du Master of Game du duc d'York p. 106
5. Chasse et régime politique : Louis XI vu par Thomas Basin p. 107

L'animal face à la justice : les cochons criminels

1. Un cochon régicide : la mort de Philippe de France p. 111
2. Quittance donnée au bourreau de Falaise pour l'exécution d'une truie p. 112
3. Lettre de rémission du duc Philippe de Bourgogne à propos de la mort d'un porcher p. 113
4. Procès-verbaux relatifs à la condamnation et à l'exécution d'une truie à Savigny-sur-Seille p. 113
5. Sentence donnée contre un pourceau pour avoir dévisagé et tué un enfant au berceau p. 114



L'étude des animaux et du monde animal a fait l'objet ces dernières années de l'attention des historiens. Le sujet proposé pour cet enseignement, s'il entend bien sûr reprendre les acquis de ces recherches, se donne en fait comme ambition de réfléchir à ce que le rapport du prince à l'animal nous dit des principes du gouvernement princier et de la conception du monde que ceux-ci renvoient. Mené à l'échelle de plusieurs espaces princiers, le propos envisagera les pratiques de domestication et de domination de l'animal par différents biais : ainsi la pratique de la chasse, qui fait l'objet chez les princes d'une attention soutenue avec la rédaction de traités fort précis et savants, très au fait du savoir académique que développent les Sommes du XIII^e siècle ; ainsi le développement des ménageries que les princes organisent dans leurs résidences, en essayant de rassembler une variété d'animaux exotiques, ce qui donne lieu à des échanges entre cours princières ; ainsi encore de l'organisation au sein des hôtels princiers de services dédiés aux soins des animaux et à la chasse ; ainsi toujours de la part de l'aliment carné dans l'alimentation des princes et de leur entourage. Au-delà, le propos réfléchira à la lecture symbolique que les Médiévaux, et en premier lieu les princes, ont développée sur les animaux et le sens qu'ils ont donné au bestiaire, métaphore du monde, partagé entre le Bien et le Mal.