

COURS 4.
L'ANIMAL A LA TABLE DU PRINCE.
CONSOMMATION ET MISE EN SCENE DU POUVOIR :
LES BANQUETS PRINCIERS

Le Banquet offert par Charles
V de France à l'empereur
Charles IV et son fils aîné
Wenceslas en 1378.

*Les Grandes Chroniques de
France, BnF, ms. fr. 2813*



La documentation

- La documentation comptable : comptes de l'hôtel, et écrous des dépenses (Bourgogne)
- Les chroniques : en Bourgogne, Georges Chastelain, Jean Le Fèvre de Saint-Remy, Mathieu d'Escouchy, Olivier de la Marche
- Livres de cuisine : Le *Viandier* de Guillaume Tirel, dit Taillevent ; *Fait de cuisine* de Maître Chiquart (Savoie)
- Les apports de l'archéologie

Plan du cours 4

- I. Faste et alimentation à la cour princière : l'organisation des banquets et la place de la viande et du poisson dans les repas
- II. Le banquet du Faisan (1454) : mets et entremets

Bibliographie (1)

- Lauriou, Bruno, [*Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*](#), Paris, Publications de la Sorbonne, 1997.
- Lauriou, Bruno, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, Brepols, 1997.
- Lauriou, Bruno, « [Les menus de banquets dans les livres de cuisine de la fin du Moyen Âge](#) », dans *La Sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, éd. Martin Aurell, Olivier Dumoulin et Françoise Thélamon, Rouen, Publications de l'université de Rouen, 1992, p. 273-282.
- Lauriou, Bruno, « [Alimentation de cour, alimentation à la cour au Moyen Âge : nouvelles orientations de recherche](#) », *Food and history*, 4/1, 2006, p. 9-28.
- Lauriou, Bruno, « Introduction à Banquets, entremets et cuisine à la cour de Bourgogne », dans *Splendeurs de la cour de Bourgogne. Récits et chroniques*, Paris, Robert Laffont, Collection Bouquins, 1995, p. 1027-1035, suivi d'un choix de textes, p. 1037-1127.
- Gourarier, Zeev, « Le banquet médiéval (XIV^e-XVI^e siècle) », dans *Les Français et la table*, cat. exp., Paris, Musée national des arts et traditions populaires 20 novembre 1985-21 avril 1986, Paris, Editions Réunion des musées nationaux, 1985, p. 149-178.
- Naso, Irma, « [Maître Chiquart. Cook and Master of Ceremonies](#) at the Court of Amadeus VIII of Savoy », *Food and history*, 21/2, 2023, p. 31-54.
- Agathe Lafortune-Martel, *Fête noble en Bourgogne au XV^e siècle. Le banquet du faisan (1454). Aspects politiques, sociaux et culturels*, Montréal-Paris, Bellarmin-Vrin, 1984.
- *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, 2 tomes, Paris-Nice, Les Belles Lettres-Publications de la Faculté des lettres et sciences humaines de Nice, 1984. Au sein de ce volume, plusieurs contributions sont utiles, parmi lesquelles :
 - Planche, Alice, « La table comme signe de la classe. Le témoignage du *Roman du comte d'Anjou* (1316) », t. 1, p. 239-260.
 - Santucci, M., « Nourritures et symboles dans le banquet du Faisan et dans Jehan de Saintré », t. 1, p. 429-440.
 - Plouvier, Liliane, « La gastronomie dans le "Viandier de Taillevent" et le "Ménagier de Paris" », t. 2, p. 149-159.
 - Saly, Antoine, « Les oiseaux dans l'alimentation médiévale d'après le *Viandier* de Taillevent et le *Ménagier de Paris*, t. 2, p. 173-179.

Bibliographie (2)

- Sosson, Jean-Pierre, « La part du gibier dans l'alimentation médiévale. L'exemple des pourvances » de Guillaume d'Ostrevant au Quesnoy (23 septembre 1397-23 juin 1398 », dans *La chasse au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice (22-24 juin 1979)*, Paris, Les Belles Lettres, 1980, p. 347-364.
- Morel, Yann, *Approvisionner, nourrir, respecter. L'alimentation à la cour des ducs de Bourgogne d'après les écrous de la dépenses (1450-1477)*, thèse d'université, Université Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines, sous la dir. de Bruno Laurioux, 2 vol. 1015.
- Morel, Yann, « Un écrit de gestion au service de la propagande ducale ? Les écrous de la dépense des ducs de Bourgogne (fin XIV^e-fin XV^e siècle) », dans *Comptabilité(S). Revue d'histoire des comptabilités*, 11, 2019 ([En ligne], 11 | 2019, mis en ligne le 11 juin 2019, consulté le 07 avril 2024. URL : <http://journals.openedition.org/comptabilites/2268>).
- Paravicini, Werner, « Structure et fonctionnement de la cour bourguignonne au XV^e siècle », *Publication du Centre européen d'Études bourguignonnes*, 28 (1988), p. 67-75.
- Sommé, Monique, « L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du xve siècle », dans *Les Problèmes de l'alimentation. Actes du 93^e congrès national des sociétés savantes, Tours, 1968, t. I, Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des travaux historiques et scientifiques*, année 1968, Paris, 1971, p. 103-117.
- Doudet, Estelle, « Du rituel narratif à la réflexion politique. Festins en Bourgogne dans les mémoires et les chroniques officielles au XV^e siècle », dans Nelly Labère (dir.), *Être à table au Moyen Âge*, Madrid, Casa de Velasquez n° 115, p. 77-89 [<https://books.openedition.org/cvz/1549?lang=fr>]
- Borvon, Aurélia, « Étude archéozoologique d'un dépotoir du XIV^e siècle au château de Suscinio (Sarzeau, Morbihan) », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 127/2/2, 2020, p. 7-37. ([en ligne] : URL : <https://journals.openedition.org/abpo/5567>).
- Viaut, Charles, « Au cellier du seigneur. Autour de l'approvisionnement alimentaire des châteaux en Aquitaine du Nord (X^e-XV^e siècle) », *Archéo.doc*, 15, Paris, Éditions de la Sorbonne, 2021, ([en ligne] : URL : <https://books.openedition.org/psorbonne/106797>).
- Beck, Corinne, *Les eaux et forêts en Bourgogne ducale (vers 1350-vers 1480). Société et biodiversité*, Paris, L'Hamattan, 2008.
- Gresser, Pierre, *La gruerie du comté de Bourgogne aux XIV^e et XV^e siècles*, Turnhout, Brepols, 2004.
- Source sur le *Banquet du Faisan* : Olivier de La Marche, *Mémoires*, éd. H. Beaune et J. D'Arbaumont, t. II, Paris, 1884, p. 348-380.

Les riches heures du duc de Berry



Les mots des repas

- Dîner ou souper
- Festoy ou festiement
- Banquet

Types de festin

- Festins « privés » ou « familiaux »
- Festins diplomatiques
- Festins religieux
- Festins de cour
- « Festins de propagande » : festins de l'ordre de la Toison d'or, grandes noces princières, Banquet du Faisan

Plan du banquet du Faisan

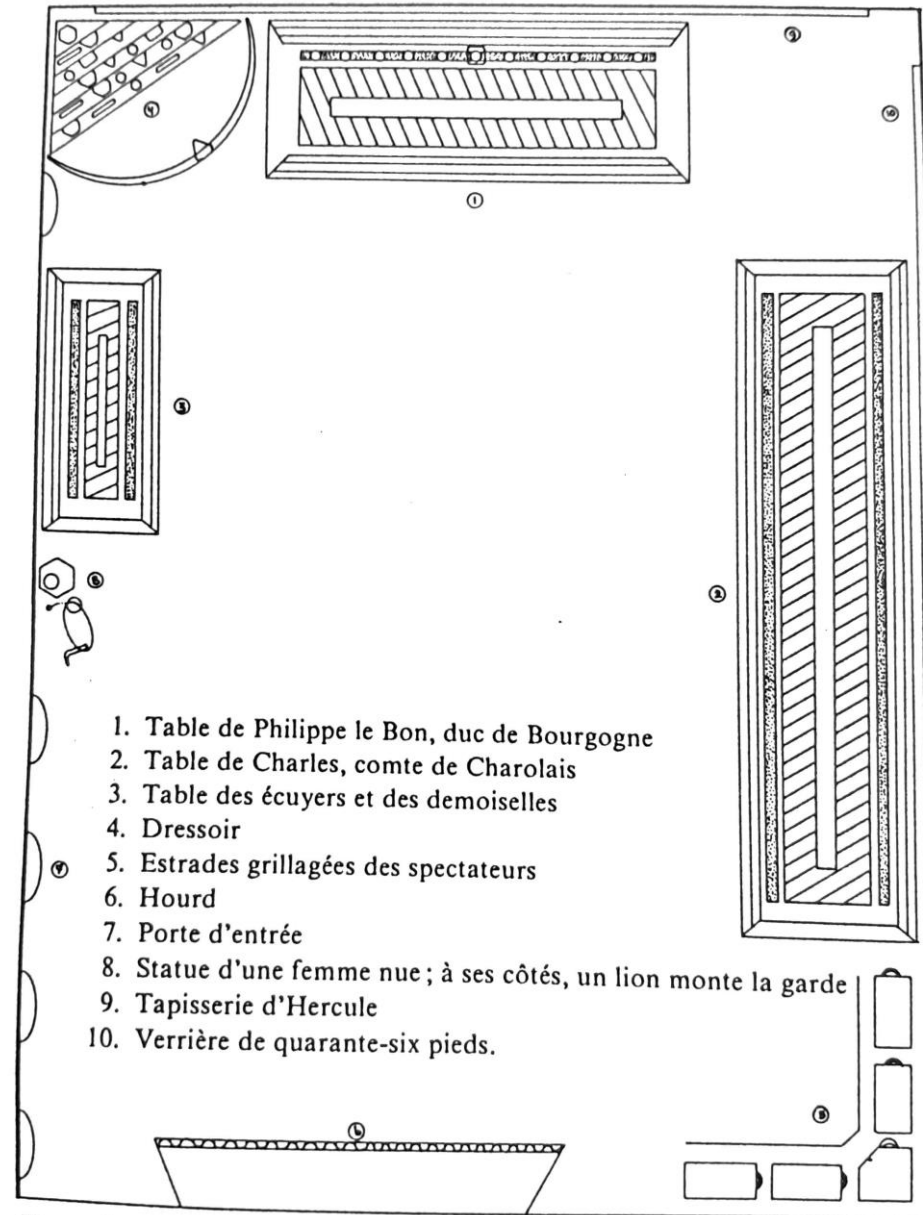


Figure 1. Plan reconstitué de la salle du banquet du Faisan.

(Sources : La Marche, II, p. 348)

Menu de festin dans le *Ménagier de Paris*

- Premier mets : « Pasté de bœuf et roissoles (rissoles) ; poirée noire (purée noire de lentilles) ; un gravé de lamproies ; un brouet d'Alemaigne (d'Allemagne) de char (de chair, de viande) ; un brouet georgié de char (gorgé de chair, farci de chair avec une sauce épicée) ; une sausse blanche de poisson ; une arboulastre » ;
- Seconds mets : « Rost de char ; poisson de mer ; poisson doux (d'eau douce) ; une cretonnée de char ; ramolles ; un rosé de laperaulx et d'oiselets ; bourrées à la sausse chaude ; tourtes pisaines »
- Tiers mets : « Tanches aux soupes (aux tranches de pain ou soupes destinées à être trempées dans du bouillon, du vin ou une sauce) ; blanc mangier ; lait lardé (mélange de lait d'œufs et de lard frits ensemble) et croittes (croûtes au lait) ; queues de sanglier à la sausse ; chapons à la dodine (recette du canard à la dodine) ; pasté de bresme et de saumon ; plais (poissons) en l'eau ; leschefrites et darioles (tartelettes à la crème ou au fromage) » ;
- Quart mets : « Fromentée ; venaison ; doreures ; rost de poisson ; froid sauge ; anguilles renversées ; gelée de poisson ; pastés de chapons ».

Viandes consommées à la table de Guillaume de Bavière (sept. 1397-juin 1398)

Gibier		Bovins		Porcins		Ovins	
• Cerfs	17	Bœufs	138,5	Porcs	180,75	Moutons	483
• Biches	8	Veaux	19	Porcelets	107,5	Agneaux	35
• Sangliers	8			Bacons	62		
• Lapins et Lièvres	718						
Total	751	157,5		350,25		518	

Fouilles de Blandy, en Brie

- Viande : triade bœuf-mouton-porc
- Faible représentation du gibier
- Poissons de mer : hareng domine les autres poissons de mer (raie, merlan)
- Poissons d'eau douce : carpes, vairons, ablettes, gardons

Poissons et volatiles à la cour de Bourgogne

Poissons d'eau douce

Anguille
Barbeau
Brème
Brochet
Carpe
Chevesne
« Gommon »
Lamproie
Loche
Ombre
Perche
« Pricque »
Roches
Tanche
Truite
Vairon
Vandoise

Poissons de mer

Aiglefin
Alose
Bar
Barbue
« Brème de mer »
« Butquin »
Cabillau
Carrelet
Eperlan
Esturgeon
Grondin
Hareng
Limande
Maquereau
Merlan
Mulet
Plie
« Porc de mer » (marsoin)
Raie
Rouget
Saumon
Sole
Turbot

Volatiles

Alouette
Bihoreau
Butor
Caille
Chapon gras
Chapon de pailler
Cygne
Etourneau
Faisan
Héron
Oie ou oison
Oie sauvage
Oiseaux de rivière
Oiselets
Paon
Perdrix
Pigeon
Pluvier
« Poulailles »
Poussin
« Volille »
Widecoq (bécasse)

Les plats à base de viande

- Potages dits « non liants »
- Potages « liants »
- « Rôts »
- Patés
- Entremets

Les épices à la cour de Bourgogne

- | | | |
|-------------------|-------------------|------------------------------|
| • Amande | Graine de paradis | Poivre rond |
| • Amidon | Grenade | Prune de Damas |
| • Anis | Macis | Raisin de Corinthe, de Damas |
| • Cannelle | Mastic | Riz |
| • Câpres | Noix de muscade | Safran |
| • Clou de girofle | Orange | Spicnard |
| • Dragée | Orge mondé | Sucre |
| • Galanga | Poivre long | Tournesol |
| • Gingembre | | |

Le banquet du Faisan. Les entremets « mondains

1. L'Église croisée
2. L'enfant nu à l'eau de rose
3. La caraque
4. La fontaine Saint-André

Scènes avec animaux

- Scène de tir à la pie
- Combat du tigre et du serpent
- Homme sauvage monté sur un chameau
- Forêt indienne aux animaux fabuleux
- « Battre le chien devant le lion »
- Femme nue gardée par un lion vivant

Entremets mobiles

Entremets du cheval reculant

Entremets du faucon et de héron :

« Après à ung des bouts de la salle en hault, partit tout en l'air ung hairon, qui fut escrié de plusieurs voix en guise de fauconniers ; et tantost partit, d'ung aultre bout de la salle, ung faulcon qui vint toupier et prendre son vent, et d'ung aultre costé partist ung aultre faulcon, qui vint de si grant roideur et ferit le hairon si rudement, qu'il l'abatit au milieu de la salle, et, après la criée faicte, ledit hairon fut présenté à mondit seigneur ; et alors fut encoires une fois chanté en l'église, et au pasté jouerent trois tabourins ensemble » (Olivier de La Marche)

Entremets avec un dragon

Entremets du cerf blanc

« L'entremectz du serf. Après ce mistère fut joué des orgues en l'église par le long et espace d'un motet, et tantost après fut chanté ou pasté, par trois doulces voix, une chanson tout du long, laquelle se nomme la "Sauvegarde de ma vie". Puis, par la porte dont les autres mectz estoient venus, après ce que l'église et le pasté eurent chacun joué quatre fois, entre dedans la salle ung cerf merveilleusement grant et beau, lequel estoit tout blanc et portoit frandes cornes d'or, et estoit couvert d'une riche couverture de soye vermeille. Selon mon advis, dessus ce cerf estoit monté ung jeune filz de l'age de douze ans, habillé d'une robe courte de velours cramoisy, portant sur sa teste ung petit chaperon noir decoppé, et estoit chaussé de gentz solliez. Ce dit enfant tenoit, à deux mains, les deux cornes dudit cerf. Et quant doncques il entra dedans la salle, lors il commença le dessus d'une chanson moult hault et cler, et ledit cerf chanta la teneur, sans y avoir autre personne, sinon l'enfant et l'artifice dudit cerf, et nommoit on ladicte chanson qu'ilz chantoient : "Je ne veiz oncques la pareille, etc." En chantant, comme je vous racompte, ilz feirent le tour par devant les tables, et puis s'en retournerent ; et me sembla bon cest entremectz et volontiers veu ». (Olivier de La Marche)

Entremets « non mondains »

Entremets de la Sainte-Eglise

Entremets du Faisan : Vœu du Faisan