

La table du seigneur

Au Moyen Âge, l'abondance de nourriture est un signe de pouvoir et de richesse. Les seigneurs organisent de grands banquets. Les plats sont toujours servis dans le même ordre : après des fruits pour ouvrir l'appétit, arrivent les plats mijotés, puis les viandes rôties et enfin les desserts. Entre les plats, des amusements sont proposés (spectacles, chants). Souvent, deux invités partagent le

même verre, la même écuelle, voire le même tranchoir, un morceau de pain rassis qui sert d'assiette. Seul le couteau est personnel, il sert à piquer la nourriture directement dans le plat. L'usage de la fourchette ne se répand qu'à partir du XVI^e siècle.



Doc 2 Un exemple de vaisselle médiévale : le hanap



Doc 3 Un musicien proposant des divertissements entre les plats



Doc 1 Un banquet au Moyen Âge

Une cuisine épicée

Les herbes aromatiques, comme la sauge, la menthe, le romarin ou le persil, sont très présentes dans la cuisine du Moyen Âge. C'est aussi le cas des épices venues d'Orient (poivre, cannelle, clou de girofle). Elles sont surtout consommées par les gens riches.

Hypocras

« Dans un litre de vin, rajouter 10 cl d'eau et 100 g de miel.

Faites une bourse en tissu avec 15 g de gingembre, 15 g de cannelle, 8 g de coriandre, 8 g de cardamome, 3 g de clou de girofle, 3 g de noix de muscade, 5 g de maniguette (à défaut, du poivre). Laisser macérer 3 heures minimum et presser la bourse d'épices pour recueillir tout le jus, mélanger et servir. »

Doc 4 La recette de l'hypocras, une boisson médiévale consommée au dessert



La nourriture du paysan

Les paysans consomment beaucoup de céréales, le plus souvent sous forme de pain. Ils se nourrissent aussi de légumes préparés en soupes. Ce sont pour l'essentiel des légumes racines comme la carotte ou le navet, ainsi que des féculents (pois, haricots). Comme les cheminées sont rares dans

les demeures paysannes, les paysans utilisent le four du seigneur pour faire cuire leur pain. Après avoir disparu aux XII^e et XIII^e siècles grâce aux progrès de l'agriculture et à de bonnes conditions climatiques, les famines réapparaissent à la fin du Moyen Âge.



Doc 5 Un déjeuner de paysans dans les champs



Doc 6 L'utilisation du four du seigneur

Questions

Doc 1. Quel est l'oiseau servi lors de ce banquet ? En consomme-t-on encore aujourd'hui ?

Observe ce qui est posé sur la table. Retrouves-tu tous les éléments cités dans la leçon ?

Doc 2. À quoi cet ustensile servait-il ? Quelles sont les différences avec celui que tu utilises aujourd'hui ?

Doc 4. Fais la liste de toutes les épices citées. Fais une recherche pour savoir où elles sont produites aujourd'hui.

Doc 5. Compare le déjeuner des paysans avec celui du seigneur du doc 1.

Doc 6. Que font ces femmes ? À qui ce four appartient-il ?

Pour aller plus loin

Compare les banquets des seigneurs du Moyen Âge avec ceux des Romains de la page 20.

Les mots à retenir

Écuelle : assiette creuse utilisée au Moyen Âge.

Famine : manque de nourriture sur un temps prolongé qui menace la santé.

Dans ton cahier de traces

Dessine un hanap page 12.