

LES REPAS A LA COUR A LA RENAISSANCE

Document tiré d'un dossier pédagogique réalisé pour le musée de la Renaissance d'Ecouen.

La cuisine de la Renaissance apparaît partagée entre héritage et innovation. Si la place accordée aux épices y reste importante, et que les sauces légères, l'acide et l'aigre-doux demeurent très largement en vogue, quelques tendances nouvelles s'affirment cependant. L'attrait pour le sucré, déjà présent dans certaines cuisines médiévales, s'affirme notablement, notamment en Italie. Dans le même temps et dans toute l'Europe, l'ornementation en sucre atteint dans un extrême raffinement sur les tables dressées à l'occasion des banquets les plus prestigieux.

Fondée sur l'exploitation d'une très large gamme de denrées, comme en témoignent les longues énumérations de comestibles proposées par François Rabelais dans *Le Quart Livre* (1552), la cuisine de la Renaissance se caractérise aussi par la redécouverte de produits antiques tombés dans l'oubli au cours du Moyen Age, tels le foie gras.

L'alimentation connaît de nombreux changements au XVI^{ème} siècle. Ils sont dus aux voyages en Orient et aux Amériques qui introduisent de nouveaux ingrédients dans la cuisine (cacao, thé, pomme de terre, café, dinde, épices, sucre de canne...). Le raffinement italien permet un plus large choix de mets et cette variété est un gage de civilité. Le savoir-faire culinaire devient un art (le connétable de Montmorency était d'ailleurs renommé pour la qualité de sa table) et les livres de cuisine se multiplient avec l'imprimerie (exemple : *Livre fort excellent de cuisine* publié en 1538). La qualité des mets et leur abondance est un signe de position sociale dominante.

Le vin, toujours coupé d'eau en raison de son caractère très lourd et épais, est la boisson courante. Le cidre, la bière, les liqueurs et les jus de fruits sont également appréciés, tandis que le lait est plutôt consommé comme remède ou pour sa crème. Les adultes comme les enfants aiment également beaucoup les sirops à l'eau de rose, le lait d'amande, le sirop de citron et le jus d'orange.

Que mange-t-on à la Cour au XVI^{ème} siècle

La cuisine de la Renaissance n'a pas encore véritablement intégré des produits d'origine américaine comme le maïs, la tomate, la pomme de terre ou la citrouille, mais il semble que les cuisiniers aient trouvé dans le dindon un excellent remplaçant de l'oie médiévale. Mais au dîner et au souper les viandes habituelles sont encore servies : chapon, poulet rôti, veau bouilli, bœuf, mouton, gibier, grives et perdrix, poissons accompagnés de sauces (au vinaigre relevé de sucre et de cannelle, au verjus, à l'oseille). Font aussi leur apparition à table la dinde et les tomates (les nouvelles venues des Amériques), petits pois, artichauts, fruits confits en saumure ou en sirop, et les asperges qui arrivent d'Italie. Les légumes pour les enfants sont les pois, les pois chiches tandis que les adultes consomment

des poireaux, oignons, potirons et salades, ainsi que des épices et condiments forts comme la moutarde ou le raifort. Les fruits les plus prisés sont les fraises, les cerises, les prunes et les raisins. On consomme également des pommes et poires cuites, des amandes fraîches, des noisettes et des noix, de la pâte d'amande, de la pâte à choux, des pâtes de fruits (confitures sèches), des fleurs confites (ancêtres des violettes en sucre), des écorces de fruits confites, du nougat et des crèmes glacées.

Les sucreries sont consommées sous forme de pâtes de fruits, compotes ou confitures. (Nostradamus, notamment a écrit certains des meilleurs ouvrages sur le sujet)

Ce mot "confiture" désigne depuis le XIIIème siècle, les aliments bouillis et conservés dans le miel ou le sucre. Ce dernier est devenu plus abordable entre le XVIème et le XVIIème siècle grâce à la production de la canne à sucre aux Canaries et dans les nouveaux pays découverts en Amérique du Sud. Il était en effet aussi cher et aussi rare que les épices, et avait d'abord été intégré à la pharmacopée et à la diététique médiévales avant d'être accepté comme aliment à part entière. Laitages et fromages sont encore considérés comme des nourritures populaires.

Comment y mange-t-on ?

La façon de manger est encore proche de celle du Moyen Age. Les convives sont assis sur des bancs et bien que la table fixe commence à faire son apparition, la table constituée de tréteaux et d'une planche mobile (d'où les expressions "dresser "et "lever la table") est encore la plus courante. Ainsi est réalisée la peinture de "La Cène" qui se trouve dans la chapelle et qui donne un aperçu faussé d'un repas à la Renaissance qui ne connaît pas les verres ou les fruits posés sur la table, ni les convives installés d'un seul côté de la table.



Description : La Cène (d'après Léonard de Vinci)

Auteur : Marco d' Oggiono (vers 1470-vers 1540 - d'après Léonard de Vinci-1452-1519)

Période : XVI^{ème} siècle (vers 1509)
Technique/Matière : huile sur toile
Emplacement dans le château : la chapelle.

Cependant, beaucoup de détails sont justes, tels que l'absence de fourchettes et de cuillers, le peu d'ustensiles posés sur la table (plats et salières seulement), et les tréteaux qu'on devine sous la nappe simple mais joliment ouvragée qui semble de belle qualité.



N° d'inventaire : Ec.101b

Titre : Tapisserie de la tenture des "Fructus Belli" : Le dîner du Général

Description : 1546-1548

Auteur : Baudouyn Jean (connu en 1547) tapissier, d'après Giulio Romano

Période : XVI^{ème} siècle

Technique/Matière : tapisserie (textile)

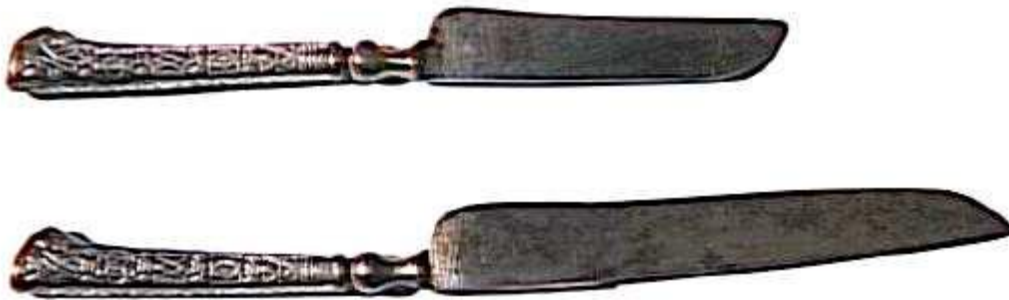
Site de production : Bruxelles, Flandres (région historique)

Emplacement dans le château : 1^{er} étage –grande salle du roi

Cette tenture est l'image réelle d'un repas de vainqueur en temps de guerre, pas d'un repas de Cour : outre le fait que l'atmosphère y est empreinte de peur et de violence, c'est une table basse qui fait office de dressoir et les convives, placés sur 3 côtés de la table, ont gardé leur arme au côté. Devant chacun est posé le tranchoir, plaque ronde ou carrée de métal, de bois ou de pain, sur lequel on pose

la viande et qui sera remplacée plus tard par l'assiette. Il n'y a qu'un seul verre à table, un autre est en train d'être rempli sur la table basse /dressoir.

Le service se fait "à la française", c'est à dire que tous les plats sont servis en même temps (les nombreux plats sont pleins des déchets du repas).. A la Cour, pour se servir sur le plat présenté par l'écuyer, on prend à la main, au bout de la petite pique tenue par ce dernier, la pièce qu'on désire et la bienséance veut que l'on porte la nourriture du tranchoir à la bouche avec les doigts. En outre, en l'absence de serviette, on se lave les mains en début et en fin de repas dans des bassins apportés par des valets. Le couteau et la fourchette servent à prendre la nourriture dans le plat et à la mettre dans l'assiette (ou sur le tranchoir), mais plus que la fourchette, le couteau demeure l'instrument individuel par excellence. Plus tard, sous Henri III, les convives disposeront d'un couvert individuel composé d'un couteau (qui sert à se servir de sel en en prenant un peu du bout de la lame) et d'une fourchette placés dans un "cadenas" (étui fermé pour éviter les empoisonnements).



N° d'inventaire : EC247a,EC247b

Description : deux couteaux de table estampés et monogrammés

Période : 16e siècle (1582-1619)

Technique/Matière : argent (métal), fer (métal)

Site de production : France

Emplacement dans le château : 2^{ème} étage, salle de l'orfèvrerie

Les sauces et potages sont servis dans des assiettes creuses dont on épuise le contenu avec du pain.

On partage encore son verre avec son voisin, puis l'usage de la coupe individuelle (en métal ou en verre de Venise) se répand : elle n'est pas posée sur la table mais sur le buffet où elle est remplie à la demande par un échanton qui l' offre sur une assiette.

De la promiscuité conviviale à la civilité, l'évolution des manières à table est le reflet d'un changement des comportements qui correspond à un individualisme croissant et touche aux bonnes mœurs décrites dans de nombreux traités. Cette courtoisie est une des raisons qui feront revenir à la table des seigneurs et de la Cour, les dames qui avaient déserté ces banquets en raison des excès dommageables des convives dus à l'usage immodéré de boissons et de nourriture.

L'usage de la fourchette (ainsi que celui de la serviette au pliage savant, largement préconisé par Erasme dans son traité de "la civilité puérile et honnête") se généralise peu à peu et deviendra relativement courant sous Henri III, se révélant très pratique pour porter la nourriture à la bouche sans salir ni enlever la fraise qu'on porte autour du cou.

Elle serait apparue à Venise au XI^e siècle mais arrive en France à la fin du XIV^e siècle, sous Charles V et non comme le voudrait la légende, par l'intermédiaire de Catherine de Médicis, à qui on en a attribué l'importation en raison de ses origines italiennes. Son aspect évoluera passant de 2 à 3, puis 4 dents.

LE DRESSOIR DU PRINCE ET LE SERVICE D'APPARAT

Sauf invité de marque, le roi mange seul, sous le dais, devant la Cour et ne sera séparé des courtisans par une balustrade que sous Henri III. A la Renaissance, il s'agit d'un événement visuel et esthétique autant que gastronomique. Le service de la table du prince fait l'objet d'un cérémonial complexe destiné à solenniser les gestes et actions du repas quotidien. Cette évolution qui transforme le repas princier lui-même en une représentation solennelle correspond à une mise en scène de la richesse à laquelle participe le service d'apparat.

Le dressoir (ou buffet, les deux termes sont utilisés indifféremment durant la Renaissance) est un meuble précieux ornant les appartement des princes, plus spécifiquement les pièces où ils prennent leurs repas. Il est surmonté d'étagères en gradins où on dresse, à l'origine, c'est-à-dire peut-être vers le XIII^e siècle, les objets nécessaires au service de la table. Mais ces pièces devenant d'une richesse de plus en plus ostentatoire (orfèvrerie en or et argent doré, majolique, verre, étain), elles perdent peu à peu de leur fonction utilitaire originelle au profit d'un usage parfois presque exclusivement décoratif. Ces pièces sont destinées à être montrées, et non à être utilisées. Il s'agit de faire honneur à ses invité et de les flatter par l'apparat de la réception qui leur est réservée tout en leur faisant prendre conscience de l'opulence, du goût artistique et de la richesse de leur hôte.

La partie haute sert de placard ; sur le dessus, on installait les gradins ; la partie basse est vide, on y pose des objets, parfois le rafraîchissoir à bouteilles

A la Renaissance, la majolique italienne est une production céramique précieuse, tout comme la verrerie de Venise. Ces pièces de luxe constituent des cadeaux fort appréciés, par exemple d'une municipalité à son roi ou entre souverains.



N° d'inventaire : E.CI.20422

Titre : DRESSOIR de Joinville

Description : DRESSOIR provenant du château des Guise, à Joinville (Haute-Marne)

Période : 16e siècle

Date : 1524

Technique/Matière : chêne (bois), sculpté

Site de production : France

Emplacement dans le château : Premier étage, appartements de Madeleine de Savoie

Quel que soit son matériau, un service d'apparat, se définit par la richesse et la cohérence de son iconographie (la Genèse, l'histoire de Psyché, les travaux d'Hercule...) et par la présence des armoiries de son possesseur. Plus généralement, ce qui distingue la vaisselle d'apparat de la vaisselle d'usage, c'est l'importance du décor, la vaisselle en elle-même étant peu diversifiée : plats, assiettes, rafraîchissoirs, salières, bouteilles, coupes sur pied. Ci-dessous, une coupe aux armes de Louis XII et d'Anne de Bretagne en verre de Venise émaillé qui fait sans doute partie d'un ensemble commandé à un atelier vénitien à l'occasion d'un événement particulier lié à la Reine Anne : couches, joyeuse entrée dans une ville du royaume, étrennes...?



N° d'inventaire : E.Cl.1567

Titre : Coupe à pied aux armes de Louis XII, roi de France, et de Anne de Bretagne

Description : 1499-1514

Période : 16e siècle

Technique/Matière : émaillé, verre (matière), verre translucide

Site de production : France, Italie, site de production incertain