Catalonia

28 | Premier semestre 2021
Miscellanées

À table avec Tirant le Blanc

Frédéric Alchalabi

Édition électronique
URL : https://journals.openedition.org/catalonia/512
DOI : 10.4000/catalonia.512
ISSN : 1760-6659

Éditeur
Sorbonne Université - Laboratoire CRIMIC (EA 2561)

Référence électronique
Frédéric Alchalabi, « À table avec Tirant le Blanc », *Catalonia* [En ligne], 28 | Premier semestre 2021, mis en ligne le 01 juillet 2021, consulté le 12 octobre 2022. URL : http://journals.openedition.org/catalonia/512 ; DOI : https://doi.org/10.4000/catalonia.512

Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International - CC BY-NC-ND 4.0
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/

À table avec Tirant le Blanc

Frédéric ALCHALABI
Université de Nantes
Frederic.Alchalabi@univ-nantes.fr

Résumé : Notre intention est d'étudier la question de la vraisemblance dans *Tirant lo Blanc* à partir des pratiques alimentaires et des usages de la table décrits dans le roman. Le livre de Martorell est comparé à d'autres romans de chevalerie ou chevaleresques de la même époque, écrits en France et en Espagne. Le régime alimentaire des personnages et la mise en scène de la table dans le roman sont analysés à partir d'enseignements tirés du *Terç* de Francesc Eiximenis, des *Ordinacions de la Casa i Cort* de Pierre III de Catalogne/IV d'Aragon et de livres de recettes écrits en langue catalane au Moyen Âge.

Abstract: This article examines the question of verisimilitude in *Tirant lo Blanc* basing itself on the eating habits and the table manners that are described in the novel. Martorell's book is compared to other novels of chivalry or chivalric novels of the same period, written in France and in Spain. This paper analyses the diet of the characters and the staging of the table in the novel choosing as a starting point the teachings taken from *Terç* by Francesc Eiximenis, *Ordinacions de la casa i Cort* by Pierre III of Catalonia/IV of Aragon and from recipe books written in the Catalan language in the Middle Ages.

Mots-clés : *Tirant lo Blanc*, alimentation, XV^{e} siècle, Valence, Joanot Martorell.

Keywords: *Tirant lo Blanc*, food, 15th century, Valencia, Joanot Martorell.

Au chapitre VI de la Première partie d'*El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha* de 1605, deux hommes – le curé et le barbier – pénètrent dans la chambre du logis du chevalier, où est conservée la centaine de volumes que ce dernier possède[1]. Accompagnés de la nièce et de la gouvernante de don Quichotte, ils comptent examiner un par un les livres de l'ingénieux hidalgo. De nombreux ouvrages seront jetés dans la cour par la fenêtre pour finir dans un bûcher où ils seront détruits par le feu.

Plusieurs livres passent entre leurs mains : le premier contient *Los quatro libros del virtuoso cauallero Amadís de Gaula* de Garci Rodríguez de Montalvo, le « meilleur de tous les livres qui ont été écrits dans ce genre »[2], d'après le barbier, et qui à ce titre échappe aux flammes. Un sort contraire attend l'œuvre examinée juste après, les *Sergas de Esplandián*, pourtant du même auteur, narrant les prouesses d'Esplandián, le fils d'Amadís, et bien d'autres romans l'accompagneront au bûcher[3].

[1] Nous nous servons de l'édition de John Jay Allen : CERVANTES, Miguel de ; ALLEN, John Jay (éd.). *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*. Madrid : Cátedra, 1992, p. 129-138. Les passages en espagnol sont tirés de cette édition alors que ceux en français sont extraits de celle établie par ALLAIGRE, Claude ; CANAVAGGIO, Jean ; MONER, Michel (éd. et trad.). *Don Quichotte de la Manche*. Paris : Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 2015.
[2] *Don Quichotte de la Manche*. *Op. cit*., p. 54.
[3] Sont brûlés *Amadís de Grecia* de Feliciano de Silva, *Don Olivante de Laura* d'Antonio de Torquemada, *Felixmarte de Yrcania* de Melchor de Ortega, la *Crónica del muy valiente y esforzado caballero Platir*

Au cours de l'examen de la bibliothèque, un livre tombe par hasard des mains de la gouvernante, qui en a saisi plusieurs afin de les jeter dans la basse-cour. Le curé en lit le titre – *Tirant le Blanc* – et s'exclame : « j'estime avoir trouvé en lui un trésor de contentement et une mine de divertissements »[4]. Il énumère alors quelques-uns des épisodes du livre du Valencien Joanot Martorell (1410-1465) – pas les principaux, soit dit en passant – certainement connus de Miguel de Cervantes par la traduction castillane anonyme, imprimée le 28 mai 1511 par Diego de Gumiel à Valladolid, et non par la lecture de l'ouvrage original, écrit entre 1460 et 1464, récupéré par le prêteur Martí Joan de Galba, édité d'abord à Valence en 1490 par Nicolau Spindeler puis à Barcelone en 1497 par le même Diego de Gumiel[5].

Le curé recommande alors la lecture du livre : « À la vérité, mon compère, par le style, c'est le meilleur livre du monde : les chevaliers y mangent, y dorment et y meurent dans leurs lits, et y font testament avant leur mort, avec toutes ces choses qui manquent aux autres livres de ce genre »[6].

Le passage – l'un des plus obscurs du *Quichotte*, selon ses divers éditeurs[7] – suscite notre curiosité, en particulier les premiers termes le composant (« les chevaliers y mangent »), pour deux raisons. D'une part, ces quelques mots rappellent que la question de l'alimentation n'est pas étrangère au *Quichotte* et contribue à donner du sens à l'œuvre. Elle est ainsi présente dès les premières lignes du roman[8] mais aussi dans l'onomastique : « le motif alimentaire est […] suggéré […] par le nom du protagoniste principal […] Quijana ou Quijano [ou] Quijada », c'est-à-dire la mâchoire ou encore Quesada, un « terme qui renvoie à une préparation culinaire au fromage », le fromage étant un aliment associé à la folie dans la tradition médiévale[9] ; Sancho Panza est un cousin de Saint Pansart, né « pour mourir en mangeant »[10] alors que don Quichotte est une personnification du Carême[11].

---

anonyme, la *Crónica de Lepolemo* de Charton et traduite par Alonso de Salazar, *Palmerín de Oliva* attribué à Francisco Vázquez.

[4] *Don Quichotte de la Manche*. *Op. cit*., p. 57.

[5] À propos des éditions du roman, lire MERIDA JIMENEZ, Rafael M. *La aventura de Tirant lo Blanch y de Tirante el Blanco por tierras hispánicas*. Alcalá de Henares : Centro de Estudios Cervantinos, 2006, p. 13- 45.

Notre édition de référence est la suivante : MARTORELL, Joanot (GALBA, Martí Joan de) ; HAUF, Albert (éd.). *Tirant lo Blanch*. Valence : Tirant lo Blanch, 2004. Lorsque nous citons le texte en français, nous nous servons de MARTORELL, Joanot ; BARBERA, Jean-Marie (trad.). *Tirant le Blanc*. Toulouse : Anacharsis, 2003.

[6] *Don Quichotte de la Manche*. *Op. cit*., p. 57. « Dígoos verdad, señor compadre, que, por su estilo, es éste el mejor libro del mundo: aquí comen los caballeros, y duermen y mueren en sus camas, y hacen testamento antes de su muerte, con estas cosas de que todos los demás libros deste género carecen », *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*. *Op. cit.,* p. 135.

[7] Pour un état de la question, lire *La aventura de Tirant lo Blanch y de Tirante el Blanco por tierras hispánicas*. *Op. cit*., p. 97-98.

[8] « En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. *Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda* », *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*. *Op. cit*., p. 97. Nous soulignons.

[9] PEYREBONNE, Nathalie. « L'aliment marqueur de l'altérité dans le *Quichotte* ». *In* MEUNIER, Philippe. *La représentation de l'Autre dans le Don Quichotte de Cervantès. Actes de la Journée d'études organisée par le CELEC-GRIAS (Université Jean Monnet, Saint-Étienne) le 13 octobre 2005*. Saint-Étienne : Publications de l'Université de Saint-Étienne, 2007, p. 28 et REDONDO, Augustin. *Otra manera de leer el Quijote. Historia, tradiciones culturales y literatura*. Madrid : Editorial Castalia, 1998, p. 215-216.

[10] *Don Quichotte de la Manche*. *Op. cit*., p. 941.

[11] *Otra manera de leer el Quijote. Historia, tradiciones culturales y literatura*. *Op. cit*., p. 207.

D'autre part, en tenant ce propos, le curé semble vanter la vraisemblance dans *Tirant lo Blanc*, qui se distingue dès lors des autres romans conservés dans la bibliothèque de don Quichotte. Notre ambition est de répondre à plusieurs questions : que mangent les personnages du roman de Martorell, en particulier ceux qui appartiennent à la noblesse ? Nous n'entreprendrons pas l'élaboration d'un répertoire d'aliments[12]. Nous tirerons plutôt des enseignements de la consommation de quelques-uns d'entre eux. Que nous apprennent les pratiques alimentaires de ces mêmes personnages ? Quels usages à table de l'époque, connus, attestés et contribuant à garantir la vraisemblance de *Tirant lo Blanc*, sont reproduits dans le roman de Joanot Martorell ? Dans quel but ? Nous répondrons à ces interrogations en deux temps.

Les chevaliers errants mangeaient-ils ? Pour don Quichotte, qui a son opinion sur la question, ils ne s'alimentaient pas ou peu. Constatant que le bissac de Sancho Panza contient un oignon, un peu de fromage, des croûtons de pain et entendant l'écuyer se demander si de tels mets conviennent à une personne du rang de son maître, don Quichotte déclare que « c'est l'honneur des chevaliers errants de ne pas manger de tout un mois », que « s'ils mangent, c'est de la première chose qu'ils auront sous la main », que – dans les histoires qu'il a lues – il n'a jamais trouvé rapporté que les chevaliers errants mangent « si ce n'est d'aventure et en quelques somptueux banquets qu'à l'occasion on leur faisait », que « les autres jours, ils vivaient de l'air du temps » car les chevaliers errants « allant la plupart du temps dans les forêts et les déserts et sans cuisinier, leurs repas ordinaires devaient consister en mets rustiques », comme celui offert par Sancho[13].

Dans plusieurs romans arthuriens écrits au Moyen Âge dans la péninsule Ibérique, n'en déplaise à don Quichotte, les chevaliers mangent. Cependant, il est vrai qu'en général les mets qu'ils consomment ne sont pas précisément identifiés[14]. Bien entendu, il arrive que des aliments ou des boissons soient nommés – comme le pain dans le *Cuento de Tristán* ou le pain, le vin et le chapon dans *Lanzarote*[15] – mais ces exemples demeurent exceptionnels. En effet, la plupart du temps, dans le roman arthurien espagnol des mots génériques comme « vianda » ou « manjar » sont préférés et sont parfois accompagnés de termes comme « buenos », « muchos » ou bien encore

---

[12] Il s'agit d'un travail déjà mené : BAILE, Eduard. « Repertori d'aliments en el *Tirant lo Blanc*: *E dinaren-se ab molt gran plaer* ». *Tirant*, 12 (2009), p. 5-31.

[13] *Don Quichotte de la Manche*. *Op. cit*., p. 82. La tirade de don Quichotte est néanmoins paradoxale puisque, un peu plus tôt, le chevalier avait soutenu que « la fatigue et le poids des armes ne peuvent se supporter sans le gouvernement des tripes », *Don Quichotte de la Manche*. *Op. cit*., p. 35.

[14] On lira GUTIÉRREZ GARCÍA, Santiago. « La cultura de la mesa y los libros de caballerías » *in* LUCÍA MEGÍAS, José Manuel (éd.). *Actas del VI Congreso Internacional de la Asociación Hispánica de Literatura Medieval (Alcalá de Henares, 12-16 de septiembre de 1995)*. Alcalá de Henares : Servicio de Publicaciones de la Universidad de Alcalá, 1997, p. 747-756, p. 753 et CUESTA TORRE, María Luzdivina. « Los caballeros se sientan a la mesa: las escenas de alimentación en *Amadís de Gaula* ». *La Corónica*, 40.2 (Spring 2012), p. 187-229, p. 202.

[15] CUESTA TORRE, María Luzdivina. « *Todos los altos hombres y cavalleros y escuderos se asentaron a las mesas, y los manjares fueron traídos a cada uno*. La alimentación en la materia artúrica castellana ». *In* LABÈRE, Nelly (dir.). *Être à table au Moyen Âge*. Madrid : Casa de Velázquez, 2010, p. 181-197. L'auteur de l'article cite ce passage du *Tristán* (« […] ellos anduvieron aquel día fasta ora de midio dia que su camino les traxo a vna pequeña fuente en meytad de la floresta, e ally descaualgaron, e demandaron del pan a los escuderos, e començaron de comer e tomar solaz [...] », p. 195) et cet extrait de *Lanzarote* (« […] e muy buen pan e un pincel lleno de muy buen vino e un capón entre dos platos », p. 196). Sur le cycle arthurien en Espagne au Moyen Âge, on lira GÓMEZ REDONDO, Fernando. *Historia de la Prosa Medieval Castellana*, tome II. Madrid : Cátedra, 1999, p. 1459-1540.

« diversos »[16]. En cela, le roman arthurien écrit dans la péninsule Ibérique se distingue peu des romans arthuriens français des XII^e^-XIII^e^ siècles où « ce qui intéressait les auteurs, c'était bien moins les descriptions détaillées, originales ou pittoresques que l'indication même d'un repas […] »[17].

Les auteurs de deux romans de chevalerie contemporains de *Tirant lo Blanc* font aussi le choix de ne pas nommer les aliments consommés par les personnages. Dans *Arderique* – un roman de chevalerie imprimé à Valence en 1517, rédigé en espagnol mais dont trois manuscrits, aujourd'hui perdus, écrits vraisemblablement en catalan, circulaient à Valence en 1477, à Barcelone en 1490 et en 1500[18] – nous lisons :

> Otro día de mañana todos aquellos cavalleros y damas fueron acompañar a los dos novios. Y allí por un obispo fueron desposados, y les dixeron la missa con gran solemnidad y, dada la bendición y velados los nuevos casados, fuéronse a comer; donde, por la orden y manera del día pasado, fueron servidos. Después de las mesas levantadas, las damas se pararon a las ventanas […][19].

Le narrateur opte pour l'ellipse : les personnages attablés sont servis mais, s'il est en quête de détails relatifs aux plats présentés, le lecteur reste sur sa faim.

Dans *Curial e Güelfa*, l'autre grand roman, aux côtés de *Tirant lo Blanc*, rédigé en catalan par un auteur anonyme à une date imprécise mais située entre 1435 et les années 1464-1465, à propos d'un repas il est écrit : « E així, parlant d'açò e d'altres coses, lo sopar fonc acabat. No vull musar en descriure les viandes ne en nomenar los convidats; pens cascú que no hi fallia res que lo convit pogués ennoblir »[20]. Le narrateur de *Curial e Güelfa* n'est pas plus loquace que celui d'*Arderique*. Il n'hésite pas non plus à affirmer qu'il n'a pas de temps à perdre – c'est bien le sens du verbe « musar »[21] – avec la description de la nourriture servie à table et l'identification des convives, soit afin de « vouloir épargner l'ennui au lecteur »[22], soit parce qu'il estime que les détails attendus par ce dernier sont superflus.

Tirant lo Blanc se distingue des romans précédemment évoqués car les plats proposés aux convives du livre sont presque toujours identifiés. Nous porterons particulièrement notre attention aux viandes servies non seulement parce qu'elles sont nombreuses au sein de l'ouvrage mais aussi parce que l'Europe médiévale était « carnassière », la viande étant le privilège à la fois des travailleurs de force et de l'élite aristocratique[23]. Un fait atteste l'importance de la viande à la cour du roi d'Aragon à la fin du XIV^e^ siècle et au début du siècle suivant : Marie de Luna, l'épouse du roi

---

[16] « *Todos los altos hombres y cavalleros y escuderos se asentaron a las mesas, y los manjares fueron traídos a cada uno*. La alimentación en la materia artúrica castellana ». *Art. cit*., p. 186.

[17] GUERREAU-JALABERT, Anita. « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII^e^-XIII^e^ siècles) ». *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 3 (1992), p. 561-594, p. 561-562.

[18] Anonyme ; MOLLOY CARPENTER, Dorothy (éd.). *Arderique (Valencia, Juan Viñao, 1517)*. Alcalá de Henares : Centro de Estudios Cervantinos, 2000, p. IX.

[19] *Arderique*. *Op. cit*., p. 47.

[20] Anonyme ; BADIA, Lola ; TORRÓ, Jaume (éd.). *Curial e Güelfa*. Barcelone : Quaderns Crema, 2011, p. 164. Sur la question de la datation et les débats qu'elle suscite, lire BROCH, Àlex (dir.). *Història de la literatura catalana*. Volume III (*Literatura medieval (III). Segle XV* [Lola Badia dir.]). Barcelone : Enciclopèdia Catalana, Editorial Barcino, 2015, p. 75-76.

[21] Voir le *Diccionari català-valencià-balear*. Palma de Mallorca : Editorial Moll, 2005.

[22] La concision, la brièveté dans la narration étaient recommandées, dans la littérature de l'Antiquité et du Moyen Âge. Lire CURTIUS, Ernst Robert. *La littérature européenne et le Moyen Âge latin*. Paris : Presses Universitaires de France, 1956, p. 771-792 et p. 157 pour la citation.

[23] LAURIOUX, Bruno. *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e^ et XV^e^ siècles*. Paris : Pluriel, 2013, p. 72.

Martin Ier d'Aragon (1356/1396-1410), offrait quotidiennement à ses invités jusqu'à trois kilos de viande[24].

Dans un article sur la question de l'alimentation et des usages de la table dans *Tirant lo Blanc*, Lluís Tudela i Villalonga ainsi que Francesc Castells i Puig ont relevé le nombre d'occurrences des termes renvoyant aux viandes placées sur les tables des personnages nobles du roman. Les deux auteurs nous apprennent que « gallines » est employé neuf fois, « capons » huit, « perdius » cinq, « faisans » quatre, « bous » trois, « galls dindi » trois, « moltons », « xais » et conills » deux[25]. En revanche, chez les personnages de condition modeste, le mot « carn » n'apparaît que trois fois, sans qu'aucune distinction ne soit opérée entre les types de viande. Mieux, le terme est quatre fois moins employé que « blat, pa, farina », aliments bien plus présents sur les tables des humbles que la viande[26].

Dans *Tirant lo Blanc*, plus que de viande de bœuf ou de porc, les nobles se repaissent de paons, de chapons, de perdrix et de poules, comme dans cet exemple : « Lo capità se partí de l'emperador e donà orde ab lo senyor de Malvehí de haver molts pagos, capons, perdius e gallines per a l'endemà »[27]. Dans un autre exemple – « E Tirant no volgué que tan prest splicassen la embaxada, mas féu-los aposentar molt bé en belles tendes que.ls havia fetes aparellar e féu-los servir de moltes viandes e molta volateria en gran abundància, e vins de diverses natures »[28]–, un terme générique est utilisé – « volateria » – et, comme dans le roman arthurien espagnol, il est accompagné de mots ou de groupes de mots évoquant l'abondance.

La présence en nombre des volailles, des volatiles et du gibier sur les tables des chevaliers et des membres de la noblesse apparaissant dans *Tirant lo Blanc* est significative. En effet, une distinction entre les aliments – et en particulier entre les viandes – est opérée au Moyen Âge en fonction d'un

> Principe de classification [établi à partir de] la proximité de chaque aliment à la terre ou au ciel, le fait qu'il soit situé vers le haut ou vers le bas de la Création. Si l'on dévalorise les plantes à bulbes et les racines, c'est parce qu'elles poussent dans la terre, alors que les autres végétaux en sortent […]. Dans la gamme des animaux à viande, il y a une semblable distance entre les volatiles que l'on prend à la chasse – au besoin grâce à des oiseaux de proie qui volent encore plus haut – et les cochons qui fouissent la terre[29].

Le *Terç* du *Crestià* du franciscain Francesc Eiximenis porte des précisions à propos de cette classification. L'auteur était originaire de Gérone, où il naquit vers 1330 ; il

---

[24] *Ibid*., p. 73.

[25] TUDELA I VILLALONGA, Lluís et CASTELLS I PUIG, Francesc. « Sistemes d'alimentació i usos de taula al *Tirant lo Blanc* ». *Actes Ir Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*. Lleida : Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, p. 693-710, p. 694.

[26] « Sistemes d'alimentació i usos de taula al *Tirant lo Blanc* ». *Art. cit*., p. 700.

[27] *Tirant lo Blanch*. *Op. cit*., p. 698.

[28] *Ibid.*, p. 1398.

[29] *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIVe et XVe siècles*. *Op. cit*., p. 133. Une ordonnance édictée vers 1340 par Humbert II, le dernier dauphin indépendant du Viennois, et définissant le menu quotidien de ceux qui mangent en son hôtel confirme cette différenciation : « Les aliments les plus distinctifs sont donc les volailles et, parmi elles, le chapon l'emporte sur la poule et la poule sur le poulet : à la cour du dauphin, ils ne sont servis qu'aux convives d'un rang élevé et, à la même époque, les seigneurs de Florence consacrent 40% de leurs dépenses alimentaires à s'en procurer. Viennent ensuite les viandes de « quadrupèdes » dont les quantités servies augmentent en même temps que le rang, surtout le mouton, puis le porc frais, le bœuf, et enfin le porc salé seulement ». *Ibid.*, p. 188.

décéda vraisemblablement le 23 avril 1409[30]. Il étudia dans sa ville natale mais aussi à Paris, à Oxford et à Toulouse où il obtint le titre de maître en Théologie en 1374. Il enseigna dans plusieurs couvents de son ordre (à Palma en 1367, à Lleida en 1371, à Barcelone en 1373 et à Vic en 1379). Plusieurs missions diplomatiques lui furent confiées comme celle de 1377 visant à améliorer les relations entre le roi Pierre III de Catalogne, IV d'Aragon (1319/1336-1387) dit le Cérémonieux et son fils, l'infant Jean. Le *Crestià* est une somme théologique écrite en langue vulgaire, commandée par le roi Pierre, mais aussi par la noblesse et le patriciat urbain de Barcelone, composée en touches successives entre 1379 et 1387 à Barcelone et Valence. Pour des raisons que nous ignorons, Francesc Eximenis ne put achever la rédaction de son livre : treize volumes étaient prévus mais plusieurs parties n'ont pas été écrites.

Dans un chapitre du *Terç*, Francesc Eximenis réprouve le comportement des hommes d'église qui se targuent de bien manger, de bien boire, d'être élégamment vêtus et de bien dormir[31]. Il reproduit la lettre supposément écrite à son médecin par un ecclésiastique se définissant par son appétit vorace. Dans son document, le clerc décrit son régime alimentaire. Il affirme se nourrir – avec plaisir mais surtout excès – de viandes, en particulier de volailles, de volatiles et de gibier[32]. Le jugement du médecin est sévère : le clerc a perdu la tête[33]. Le conseil suivant lui est délivré :

> Cant dehits que usats aytals e aytals viandes e bevets aytals vins, dich-vos que les coses aquexes totes vos són mortals, mas, de mon consell, que tornets a aquelles en què fos nodrit, ço és, a pa d'ordi e a mengar cebes e aylls, e a vegades un poch de carnsalada, e que beguats de la aygua axí com lavors fèyets o del vinagre bé amerat[34].

Autrement dit, le médecin relève ce qui, à ses yeux, est une incongruité : son interlocuteur ne peut manger ainsi, commettre les péchés de gourmandise et de luxure non seulement parce que sa fonction l'oblige à l'exemplarité mais aussi parce que son origine est modeste[35] ; à ce titre, il ne peut prétendre à manger les viandes réservées aux mieux nés que lui et il doit se contenter de lard ainsi que d'oignon, comme celui que Sancho Panza – lui aussi d'origine humble – transportait dans son bissac. Le rôle de l'alimentation, selon Eximenis, étant de nourrir le corps humain, le religieux mais aussi plus largement l'homme ne doivent être en quête des plaisirs de la table[36].

---

[30] Nous tirons nos informations de BROCH, Àlex (dir.). *Història de la literatura catalana*. Volume II (*Literatura medieval (II). Segles XIV-XV* [Lola Badia (dir.)]. Barcelone : Enciclopèdia Catalana, Editorial Barcino, 2014, p. 13-59.

[31] Nous utilisons EIXIMENIS, Francesc ; E. J. GRACIA, Jorge (éd.). *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el "Terc del Crestià"*. Barcelone : Curial, 1977. Le passage est le suivant : « E és pijor ara d'alcuns ecclesiàstichs que d'açò de què deurien haver gran confusió e vergonya, ells se'n jacten públicament, ço és, de bé menjar e de ben beure, de bé vestir e de ben dormir », p. 42

[32] « El dinar: meng tostemps pa de floret e varieg les carns segons lo temps; car en estiu meng poyls tenres en diverses maneres, ço és, en ast ab aygua-ros e en olla ab salsa de agraç, e en pa, cabrits e vedella de llet, moltons primals e perdiganes. En yvern: gallines grosses, polles prenys, capons gorts, moltons de past, perdius, colomins e guatles. En l'autupne: torts grassos, todons, fotges e carn de caça, ço és, çervos, cabirols, cabro munter, lebres e conills. En la primavera: pagos, faysans, grues e oques enadedes en lo pasqual ». *Ibid.*, p. 43.

[33] « Respòs lo dit metge al capellà axí: Vostra folla letra he reebuda, qui resposta no mereix, car havets perdut lo seny e no sabets on vós sots ». *Ibid.*, p. 46.

[34] *Ibid.*, p. 46.

[35] La question de l'origine se retrouve un peu plus loin : « Los esturmens e auzells que hoyts en cambra no.s concorden ab los porchs e bous e cabres que solíets hoir en la casa pagesa on fos nat e nodrit ». *Ibid.*, p. 46-47.

[36] « La III[a] rahó per què devem avorrir les coses delitables sí és, per tal cant los delicamentsençenen la carn a demanar les sues viltats e legees, axí que, aytant com la persona nodreix la carn pus delicadament,

Un épisode de *Tirant lo Blanc* témoigne de l'importance du respect de la hiérarchie établie par Francesc Eiximenis mais aussi de la subversion du même modèle. Le début du roman de Martorell est consacré à l'histoire de Guillem, le comte de Warwick, qui, à 55 ans, a décidé d'abandonner le métier des armes, son épouse et son fils pour racheter ses fautes en faisant un pèlerinage à Jérusalem. Sur le chemin du retour, Guillem fait croire aux siens qu'il est mort ; c'est méconnaissable qu'il revient sur ses terres : il porte les cheveux longs, une barbe et, désormais ermite franciscain, il prétend vivre de la charité.

Le roi d'Angleterre, dont l'autorité est contestée par les Maures, se réfugie à Warwick, donne la couronne au premier mendiant venu, le comte ermite Guillem. Ce dernier est victorieux des Maures, rend le trône à l'ancien roi et, après avoir révélé à son épouse sa véritable identité, retourne à sa vie d'ermite. C'est alors que, à l'occasion de son mariage avec une fille du roi de France, le roi d'Angleterre organise de grands tournois auquel va participer un jeune chevalier de vingt ans, Tirant lo Blanc. Ce dernier rencontre l'ermite, lequel l'initie à la chevalerie. Tirant quitte l'ermite, participe aux joutes puis – celles-ci terminées – retourne voir l'ermite, accompagné de son cousin Diafebus. Ce dernier relate à l'ermite tout ce qui s'est passé pendant les fêtes ; il révèle ainsi que Tirant a été désigné meilleur chevalier.

Tirant et les siens doivent quitter définitivement l'ermite. Au chapitre XCVII, le jeune chevalier a remarqué que l'ermite se nourrit uniquement d'herbe et ne boit que de l'eau[37]. La sévérité du régime de Guillem n'est pas surprenante : les ermites se nourrissaient au hasard et quand la faim les tenaillait, vivant de racines, de feuilles et d'herbes[38]. Plus largement, les hommes consacrant leur vie à Dieu devaient se contenter de ce qu'on leur offrait, de « menjars grossers » et refuser les « menjars preciosos » ou « menjars delicats », en particulier les volatiles et les volailles comme nous l'enseigne Francesc Eiximenis :

> Per què, per esquivar en los dits religiosos e ecclesiàstichs tota delicadura en lur menjar e beure, e per esquivar mal eximpli que los seglars ne porien haver per les causes damunt tocades, volgueren los sants Pares passats que jatsia cascun religiós en casa d'altre puxa menjar ço que li és posat davant, segons lo consell del Salvador, majorment cant lo religiós treballa per la cosa pública, axí com per preycar e per confessar o per altre honest acte; emperò, conversant en son monestir, deu usar de menjars grossers e no delicats, e deu usar en totes coses d'açò qui és comú a tots, axí com de viandes comunes en pa e vy, e carn e peix, e no menjar comunament res special ne preciós, axí com és pa singularment pastat, o haver comunament vy special ne carns precioses, axí com són perdius, gallines, coloms e altre carn de ploma, ne peix de tall, mentre d'altre ne puxa haver[39].

Tirant fait pourtant un choix surprenant. Par charité, le jeune chevalier offre en secret à l'ermite l'équivalent d'un an de nourriture. Bien entendu, le geste honore Tirant, qui fait montre de sa générosité mais un détail attire notre attention. Le narrateur précise que Tirant fait porter jusqu'à l'ermitage des poules et des chapons, entre autres

---

aytant la carn és pus ardent, e pus fort, e pus inclinada a fer tota turpitut, e a cumplir sa luxúria, e a avorrir tota puritat e castedat ». *Ibid.*, p. 73-74.

[37] « Al temps de la partida, Tirant, havent vist que lo pare hermità no menjava sinó herbes e bevia aygua, mogut de amor e caritat féu portar moltes viandes e totes coses necessàries per a la humanal vida, axí com si tingués a fornir un castell qui spera ésser assetjat de enemichs », *Tirant lo Blanch*. *Op. cit*., p. 360.

[38] *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e^ et XV^e^ siècles*. *Op. cit*., p. 125.

[39] EIXIMENIS, Francesc. *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el "Terc del Crestià"*. *Op. cit*., p. 71.

victuailles : « […] Tirant li féu portar dins la sua ermita gallines e capons, e altres vitualles per a més de un any, fins a carbó e lenya perquè no agués anar fora de la ermita si era cars que plovia »[40].

Par conséquent, en agissant de la sorte, Tirant rétablit l'ermite dans sa condition initiale : en tant que noble, il a le droit de manger des viandes réservées à ceux de son rang, celles que le clerc trop gourmand du *Crestià* avait l'interdiction de consommer. Nous ne savons pas si l'ermite a mangé les volailles déposées dans son modeste logis par Tirant ; en d'autres termes, nous ignorons si l'ermite est resté fidèle au régime alimentaire strict auquel il est soumis depuis son retour de Jérusalem. D'ailleurs, même si Guillem est reconnaissant, ses derniers mots sont à double sens :

> Com ells foren partits tenint son dret camí devers Bretanya, lo pare hermità se'n pujà al seu hermitatge per a dir ses ores, e trobà tota la casa plena de vitualles. Dix: - Certament, açò ha fet aquell virtuós de Tirant. En quantes oracions yo faré, vull que haja part, sol per conéixer la sua bondat e virtut, car açò es demesiat per a mi[41].

« Demesiat » évoquant l'excès, sont-ce la bonté et la vertu de Tirant qui sont trop pour lui ou bien la profusion de « menjars preciosos » ?

D'autres aliments accompagnent les viandes sur les tables des personnages nobles du roman de Martorell. À deux reprises, du couscous – dont la préparation est décrite dès le début du XVI[e] siècle dans un livre de cuisine d'Italie du Sud, région « où prospère le blé dur producteur de semoule »[42] – leur est offert[43]. Ils consomment du riz (le livre de Joanot Martorell compte trois occurrences du terme arròs), un peu de légumes (« potatges » et « llegums » sont employés respectivement deux et une fois[44]), des produits issus de céréales mais peu de fromage et d'œufs[45]. Les épices et les condiments donnent de la saveur aux plats de viande, tout comme l'huile[46]. Des fruits sont parfois mangés en entrée[47].

Les personnages du roman de Martorell raffolent surtout des desserts sucrés : de « confits de sucre », de « massapans » entre autres. Les exemples sont nombreux et ont leur importance pour trois raisons[48]. Premièrement, comme certains morceaux de viande, au Moyen Âge la consommation de sucre révèle l'appartenance aux couches élevées de la société : ainsi aux XIV[e]-XV[e] siècles, le sucre était un produit bien plus cher que le miel et, à ce titre, un produit de luxe que seuls les plus riches avaient les moyens de s'offrir[49]. D'ailleurs, les personnages les plus modestes de *Tirant lo Blanc*

---

[40] *Tirant lo Blanch*. *Op. cit*., p. 360. Tirant agit en secret. Sous prétexte d'être en mesure de faire don de nourriture sans être vu de l'ermite, celui-ci couche sous l'une des tentes de Tirant et des siens dans un lit : « Lo dia que tenien de partir, Tirant ab tots los altres, ab molta amor lo supplicaren que volgués restar aquella nit en una tenda de aquelles; per ço com ells volien partir de matí e no partirien que ell no.ls donàs la benedictió. E lo hermità, crehent que per açò ho volien, dix que era content. Adobaren-li allí un petit lit [...] ». *Ibid.*, p. 360.

[41] *Ibid.*, p. 360-361.

[42] *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV[e] et XV[e] siècles. Op. cit*., p. 104.

[43] « Sistemes d'alimentació i usos de taula al *Tirant lo Blanc* ». *Art. cit.*, p. 694.

[44] *Ibid*., p. 694.

[45] *Ibid*., p. 696-697.

[46] *Ibid*., p. 697-698.

[47] *Ibid*., p. 698.

[48] Nous citerons un passage : « Com foren dinats, féu-los dar molt bella col.lació de confits de sucre ab malvazia de Candia », *Tirant lo Blanch*. *Op. cit*., p. 572.

[49] Anonyme ; GREWE, Rudolf ; SOBERANAS, Amadeu-J. ; SANTANACH, Joan (éd.). *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar. Llibre de totes maneres de confits*. Barcelone : Editorial Barcino, 2009, p. 268.

n'ont pas droit à de succulents desserts ou à des fruits. De fait, leur régime est essentiellement constitué de produits céréaliers, d'un peu de vin, de légumes et d'huile, de très peu d'eau[50]. Deuxièmement, à l'époque de Joanot Martorell, la plaine de Valence était devenue la première zone de production sucrière d'Europe[51]. Troisièmement, le goût des personnages nobles de *Tirant lo Blanc* pour les desserts sucrés rappelle celui des contemporains de l'auteur. Ainsi, dans le manuscrit 68 de la Bibliothèque Universitaire de Barcelone, est recopié un livre de recettes de cuisine intitulé *Llibre de totes maneres de confits*, accompagnant le *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*. Dans le *Llibre de totes maneres de confits*, sont recueillies une trentaine de recettes consacrées à l'élaboration de fruits confits et à la préparation de desserts à base de sucre et de miel et on y retrouve toute une série de desserts appréciés des personnages de Tirant lo Blanc dont le « massapà »[52].

On ne relève qu'une vague indication relative au poisson[53], « la pièce essentielle de l'abstinence chrétienne », dont la consommation au Moyen Âge a pour fonction d'éviter que ne se produise « l'incendie de la luxure »[54]. Le poisson est également peu consommé dans les romans arthuriens français des XII^e^-XIII^e^ siècles[55] et dans les romans arthuriens castillans, alors que dans le *Libro del caballero Zifar* et dans *Amadís de Gaula* les héros des deux romans en mangent en compagnie d'ermites[56].

Si les auteurs espagnols de romans arthuriens ne décrivent pas ou peu les aliments dont se nourrissent les personnages, ils sont plus loquaces à d'autres occasions, notamment lorsqu'il s'agit d'évoquer les endroits où sont pris les repas – dans des châteaux, des chambres où les chevaliers errants se remettent de leurs aventures de la journée, dans un bateau, près d'un cours d'eau, dans une forêt, entre autres[57] – mais aussi la disposition à table des convives d'après leur rang[58].

---

[50] « Sistemes d'alimentació i usos de taula al *Tirant lo Blanc* ». *Art. cit.*, p. 700.

[51] *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e^ et XV^e^ siècles*. *Op. cit*., p. 54-55.

[52] *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar. Llibre de totes maneres de confits*. *Op. cit*., p. 245. Le manuscrit conservé aurait été écrit au milieu du XV^e^ siècle mais il est fort probable que l'ouvrage anonyme recopié soit antérieur et remonte à la deuxième moitié du XIV^e^ siècle. *Ibid.*, p. 246.

[53] « […] eren ben servits de molt eletes viandes, axí en los dies de carn com de peix […] », *Tirant lo Blanch*. *Op. cit*., p. 209.

[54] Les deux citations sont tirées de *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e^ et XV^e^ siècles*. *Op. cit*., p. 104.

[55] Le poisson est un complément de la viande laquelle – associée au vin – « suffit à connoter le repas chevaleresque », « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII^e^-XIII^e^ siècles) ». *Art. cit*., p. 563.

[56] « Los caballeros se sientan a la mesa: las escenas de alimentación en *Amadís de Gaula* ». *Art. cit*., p. 204 et CUESTA TORRE, María Luzdivina. « *E fueron luego puestas las mesas por el palacio muy ordenadamente*: Rituales alimenticios en la narrativa caballeresca castellana medieval: el *Libro del Caballero Zifar* ». *In* ÁLVAREZ RODRÍGUEZ, Román ; BALCELLS, José María (éd.). *Perspectivas sobre literatura medieval europea*. León : Lobo Sapiens, 2010, p. 129-168, p. 141. Dans le théâtre espagnol du XVI^e^ siècle, le poisson est toujours aussi peu présent sur les tables que dans le roman: lire PEYREBONNE, Nathalie. *La table et les aliments dans les dialogues et le théâtre du XVI^e^ siècle espagnol*. Villeneuve d'Ascq : Presses Universitaires du Septentrion, 1999, p. 36-37.

[57] « Los caballeros se sientan a la mesa: las escenas de alimentación en *Amadís de Gaula* ». *Art. cit*., p. 196- 197. « *E fueron luego puestas las mesas por el palacio muy ordenadamente*: Rituales alimenticios en la narrativa caballeresca castellana medieval: el *Libro del Caballero Zifar* ». *Art. cit*., p. 136-137. « *Todos los altos hombres y cavalleros y escuderos se asentaron a las mesas, y los manjares fueron traídos a cada uno*. La alimentación en la materia artúrica castellana ». *Art. cit*., p. 195.

[58] « *E fueron luego puestas las mesas por el palacio muy ordenadamente*: Rituales alimenticios en la narrativa caballeresca castellana medieval: el *Libro del Caballero Zifar* ». *Art. cit*., p. 162.

Joanot Martorell se montre tout aussi inventif en la matière que ses prédécesseurs et que ses contemporains. La comtesse de Warwick – qui a appris la véritable identité de l'ermite Guillem – invite son mari et les présents à manger au château[59]. Une fois en Angleterre, Tirant et les siens s'installent à des tables protégées par les arbres d'une forêt et dressées au bord de la Tamise[60]. Le soin apporté au dressage des tables et à la répartition des convives témoigne d'une même volonté de mettre en scène les repas[61]. La comtesse de Warwick a ainsi fait préparer une salle où tous les plats sont « apprêtés et le buffet dressé de fort riche vaisselle d'or et d'argent »[62], où tous les convives s'installent dans un ordre précis à des tables parfois différentes en fonction de leur importance dans la hiérarchie sociale[63].

Les efforts de mise en scène de la comtesse de Warwick ne sont pas sans rappeler que la table était au Moyen Âge une représentation théâtrale du pouvoir[64]. Les *Ordinacions de la Casa i Cort* en portent le témoignage[65]. Elles ont été écrites en 1344 sous le règne du roi Pierre le Cérémonieux, un souverain soucieux de son image et de sa propre mise en scène puisqu'il aurait lui-même écrit la chronique de son règne[66]. L'ouvrage est généralement attribué à Mateu Adrià et l'on suppose que Pierre III a participé à l'élaboration du livre qu'il a commandé[67]. Les *Ordinacions* sont une adaptation des *Leges Palatinae* de Jacques III de Majorque (1315/1324-1349) où sont définies des règles et des dispositions relatives au fonctionnement de la maison royale

[59] « Com foren en la gran sala del castell, la comtessa suplicà al rey, son marit, e a tots quants allí eren volguessen sopar ab ella aquella nit, e cascun dia menjassen allí tant com hi aturarien », *Tirant lo Blanch*. *Op. cit*., p. 144.

[60] « Partim de aquí e venguem prop de la ciutat, vora una gran ribera que y ha molt ben arborada de diversos arbres, e devall los arbres trobam moltes taules parades », *ibid.*, p. 207. Lluís Tudela i Villalonga et Francesc Castells i Puig ont établi la liste des endroits où l'on mange dans *Tirant lo Blanc* : « Sistemes d'alimentació i usos de taula al *Tirant lo Blanc* ». *Art. cit*., p. 701.

[61] Au Moyen Âge, manger était à la fois un acte « biologique, social et culturel » (*Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e^ et XV^e^ siècles*. *Op. cit*., p. 7) et un acte mis en scène (CROUS I RAMIO, Joan. « El llenguatge de la taula a partir dels llibres de cavalleria ». *Actes I^r^ Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*. *Op. cit*., p. 729-742, p. 734.

[62] « Lo rey, ab los altres grans senyors, entrà en la gran sala e, com la véu axí en orde ab totes les viandes prestes e lo tinell parat de molt riqua vexella d'or et d'argent […] », *Tirant lo Blanch*. *Op. cit*., p. 146. La traduction est celle de Jean-Marie Barberà, *Tirant le Blanc*. *Op. cit*., p. 55.

[63] « Lo virtuós rey manà que primer de tots se sigués l'altre rey qui solia ésser. Aprés féu seure la comtessa, sa muller. Aprés sigué lo rey hermità. Aprés seyen los altres duchs, segons per horde venien. Aprés, en altres taules, foren col.locats los marquesos, comtes, nobles e cavallers », *Tirant lo Blanch*. *Op. cit*., p. 146. Auparavant, au chapitre XI, le narrateur avait insisté sur l'honneur que faisait le roi d'Angleterre à l'ermite en lui permettant de prendre place à ses côtés à table : « Com lo rey fonch tornat a la gran sala e lo dinar era ja prest, lo rey pres per la mà a l'ermità e posà's en la taula, e féu seure l'ermità al costat seu, fent-li aquell honor que ell era merexedor ». *Ibid.*, p. 102. Le choix du roi n'est pas anodin car « la position de convive d'honneur permet d'espérer manger dans des récipients et avec des couverts qu'on ne partage pas alors avec son voisin, contrairement aux usages habituels du repas médiéval », *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e^ et XV^e^ siècles*. *Op. cit*., p. 192.

[64] MONTANARI, Massimo. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Rome-Bari : Laterza, 1989, p. 30. Sur la question des banquets – en particulier bourguignons – des années 1430-1470 comme outils de propagande politique, lire *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e^ et XV^e^ siècles*. *Op. cit*., p. 196-199.

[65] Nous citons à partir de GIMENO BLAY, Francisco M. ; GOZALBO, Daniel ; TRENCHS, Josep. *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*. Valence : Universitat de València-Acadèmia Valenciana de la Llengua, 2009.

[66] Voir *Història de la literatura catalana*. Volume II (*Literatura medieval (II). Segles XIV-XV*). *Op. cit*., p. 107.

[67] *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*. *Op. cit*., p. 14.

aragonaise. Elles ont joui d'une bonne diffusion puisque treize des vingt-neuf manuscrits conservés et reproduisant l'ouvrage ont été écrits aux XIV^e^ et XV^e^ siècles[68].

Dans les *Ordinacions*, le cérémonial cher au roi Pierre mais aussi à la comtesse de Warwick et concernant la table est bien visible, que ce soit pour définir le rôle du « majordòmen »[69] ou bien pour décider des proportions de nourriture servies sur les tables de la cour en fonction de l'éminence des personnes attablées[70].

Un autre épisode de *Tirant lo Blanc* atteste l'importance du cérémonial à table. Après s'être séparés du comte ermite, Tirant et ses hommes retournent à la cour du duc de Bretagne, à Nantes. Là, ils apprennent que des troupes musulmanes et génoises tentent de s'emparer de l'île de Rhodes. Tirant décide de partir défendre l'île, accompagné de Philippe, le plus jeune des cinq enfants du roi de France, que le narrateur qualifie d'un peu ignorant et de très grossier[71]. Sur le chemin de Rhodes, Tirant et Philippe font une halte à Palerme où ils sont reçus par le roi et la reine de Sicile, leurs deux fils et leur fille Ricomane. Philippe et cette dernière tombent amoureux.

Cependant, le fils cadet du roi de France semble bien gauche et Ricomane se méfie, elle qui voudrait épouser un homme subtil[72]. La jeune princesse prend la décision de le mettre à l'épreuve. Un banquet lui en fournit l'occasion.

Le roi et la reine de Sicile, Ricomane et Philippe sont installés à une table haute, tandis que Tirant prend place à une table basse, aux côtés du duc de Messine – le frère du roi de Sicile –, de comtes et de barons[73]. Du pain est apporté à table : un premier pain est posé devant le roi et d'autres à côté des convives[74]. Personne n'y touche sauf Philippe, qui prend le pain devant lui et qui, à l'aide d'un couteau, en découpe douze grandes tranches qu'il dispose ensuite sur la table : « Phelip, com véu lo pa davant, pres cuytadament un ganivet e pres un pa e lescà'l tot, e féu-ne XII lesques grans e adobà-les »[75]. Tous les convives – à l'exception de Tirant – rient de Philippe.

---

[68] *Ibid.*, p. 19.

[69] « Faça encara, Nós manans, en nostre palau taules e altres coses aquí necessàries fer, e con serem prop d'anar a taula no tart de pendre nostre manament, per lo qual sia imposat quals persones ne per quin orde en nostra taula farà seer danant et aprés Nós ». *Ibid.*, p. 54.

[70] « E per tal con en lo posar demuntdit se pertany a alscuns segons la condició de lur stament més que als altres ésser honrats, volem que en lo tallador nostre per VIII persones vianda sia posada, e en los dels fills de reys de nostra casa e de archabisbes dels reyals de nostra casa, si cavallers seran, e de bisbes sotmesos nostres per VI, e dels altres prelats e cavallers de nostra senyoria qui a nostra taula siuran e menjaran denant ells per IIII de les dites viandes sia posat. E aquest horde hi sia servat que a tots los menjants en la dita taula que sia posat un tallador entre dos menjadors, si donch no era alcun arquebisbe, qui per causa d'onor volguéssem seer a taula primer de Nós; e a aquell I tallador denant sia posat ab la quantitat de la carn damunt en lo seu grau expressada ». *Ibid.*, p. 162. En 1425, Zanon de Castiglione – le nouvel évêque de Lisieux – offrit un dîner à l'archevêque et au chapitre de Rouen. L'archevêque, l'évêque de Bayeux et les deux dignitaires les plus importants de la cathédrale de Rouen furent servis en héron mais pas les chanoines, qui durent se contenter de butor. « On joua aussi sur les quantités : dans les plats des chanoines ne figurait qu'un pluvier (autre échassier), contre deux à la table d'honneur. En outre, les membres ordinaires du chapitre devaient partager à deux leur ration, l'archevêque disposant, quant à lui, de parts individuelles », *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e^ et XV^e^ siècles. Op. cit*., p. 191-192.

[71] « […] e lo menor de tots havia nom Phelip, qui era un poc ignorant e tengut en possessió de molt groçer […] », *Tirant lo Blanch*. *Op. cit*., p. 375.

[72] « Per amor de mi, no.m digau tal rahó, car per mon delit volria home qui fos entés, e comportaria ans en stat hi en linatge e que nos fos grosser ni avar ». *Ibid.*, p. 382.

[73] « Lo dia assignat del solemne convit, la infanta havia ordenat que lo rey e la reyna e Phelip hi ella, tots IIII menjassen alt en una taula; e lo duch de Mecina e Tirant, e tots los altres comtes e barons e les altres gents menjassen més baix de la taula del rey ». *Ibid.*, p. 393.

[74] « Aprés portaren lo pa e posaren-lo davant lo rey e a cascú d'ells, e negú no y tocà, sperant que portasen la vianda ». *Ibid.*, p. 394.

[75] *Ibid.*, p. 394.

De quoi rient-ils ? Il est vrai que l'attitude de Philippe est des plus étranges et, pour ainsi dire, bien française. En effet, dans le *Terç* du *Crestià*, Francesc Eximenis a affirmé que si, en matière d'alimentation et de bonnes manières à table, les Catalans sont exemplaires – car ils mangent sainement, ils se nourrissent et boivent sans excès[76] –, les Français ne le sont pas autant que les Catalans. Comme les Français veulent prendre plaisir à table, ils mangent ce qui leur semble le moins appétissant en premier pour finir par les mets les plus savoureux :

> E en açò són fort viciosos los ffranceses, qui tostemps al començament de lur taula menjen les coses pus grosses e menys saboroses e puys menjen les millors, e açò fan per aguar llur appetit a més menjar, la qual fi és fort desordenada e desonesta, car l'om no.s deu posar a menjar per molt a menjar, axí com tracta lo capítol següent, mas per sustentar sa persona[77].

Philippe a-t-il découpé le pain en tranches pour le manger, se mettre en appétit avant de passer à des mets plus savoureux ?

Selon Eximenis, les Français – comme d'autres peuples – découpent des morceaux de viande et les mangent avec du pain, contrairement aux Catalans, lesquels ont de meilleures manières :

> La IIII[a] rahó que al.legaven sí és, car deyen que catalans tallen la carn netament e polida, guardant-li lo tall qui.s varieja per diverses carns e en diverses maneres, e la menjen en tallador netament. E les altres nacions, axí com ffranceses, alamanys, engleses e ytàlichs, ne fan troços, e tayllant dels dits troços un poch ab son coltell, contracten la carn ab les mans a cada vegada que.n prenen, e posen-les davant en un poch de pa, e solament se'n hi posen un bocí, e han a posar la sal en altre poch de pa, e sullen lo pa e la tovalla per força en son menjar, les quals coses són fort miserables e sútzees; donchs, mils ne usen catalans[78].

Philippe s'apprête-il à manger ainsi, ce qui provoque des moqueries[79] ?

Se gausse-ton de lui parce qu'il s'agite comme seuls les goinfres le font ? Selon Eximenis :

> E vol aytant dir, que alscuns golaffres són qui axí venen ardents e desenfrenats a menjar que cant se acosten a la vianda que a tot lo món donen a conèxer lur golositat per lurs gests desordenats, car aquests aytals tot lo cap remenen deçà e dellà, trahen deffora e apparellen los braços axí com si.s devien armar, e estrenyen les mans e les

[76] Il s'agit de l'intégralité du chapitre XXIX, intitulé « [Capítol qui posa] com catalans menjen pus graciosament e ab millor manera que altres nacions », *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el "Terc del Crestià"*. *Op. cit*., p. 89-91.

[77] *Ibid.*, p. 77-78.

[78] *Ibid.*, p. 90.

[79] Francesc Eximenis explique au chapitre XLI comment manger des plats en sauce. Voir aussi *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar. Llibre de totes maneres de confits* : « Si [el comensal] es disposava a menjar d'una esudella que contenia una salsa o guisat, ho feia amb un bocí de pa, que tant servia per a absorbir la salsa, com de suport per a fer arribar a la boca un tros de carn. Per col.locar aquest tros de carn sobre el bocí de pa, l'empenyia amb pa que aguantava amb l'altra mà. No era ben vist ficar els dits en el guisat. El pa era una part esencial de l'àpat, no sols com a aliment sinó també com a instrument per a menjar. A França i Anglaterra feien servir unes llesques de pa sec o galetes, en general de forma rectangular, anomenades "trenchers", que el comensal posava davant seu, i que feien servir de plat individual. Aquests "trenchers" absorbien els sucs dels menjars que es prenien, i al final de l'àpat es podien menjar o donar als gossos que allí s'esqueien. A Catalunya sembla que no se n'utilitzaven ». *Op. cit*., p. 36.

> leven en alt, e tot axí com si tota la vianda e tota la casa se devien absorbir ; sospiren, es remenen, e fan uns gests bestials e fort leigs. Aprés, seents en un loch, giren los huylls a tota part e prenen-se guarda de tots los altres que tenen davant, ne què menjen ne com, ne si.ls va mils que a ells. Com, emperó, açò a ells no pertangua ensemps, volen trencar lo pa, e posar vy en la taça, e umplir lo tallador, e fer-se portar la escudella, e puys sospiren e buffen, axí que appar que çerquen diverses passatges per los quals la vianda puxa passar al ventre espatxadament. E axí com un príncep qui te assetjada alguna ciutat e guarda per qual [part la esvairà primerament, axí aquests guarden per qual part] començara[n] a tocar e a menjar ço qui.ls és posat davant. Tant desigen que de tota part ensemps poguessen entrar per esvair e per menjar lur vianda[80].

Rit-on du fils du roi de France parce que, contrairement aux recommandations de Francesc Eiximenis, il a touché au pain avant le roi et la reine, ses hôtes[81] ?

Tirant entend les rires et s'aperçoit de ce que Philippe a fait. Fort ingénieusement, il fait de la bévue de Philippe une remarquable tradition française : douze tranches de pain, à la cour du roi de France, sur lesquelles sont placées douze pièces de monnaie, sont disposées à table en l'honneur des douze apôtres[82]. Philippe n'a plus qu'à bien se tenir et à imiter les bonnes manières à table de Ricomane avec qui – après d'autres péripéties – il se mariera. La table n'épargne personne, pas même les plus nantis qui ont tout à perdre si – comme Philippe – ils ne savent pas bien se tenir ni respecter ses usages.

Dans *Tirant lo Blanc*, sont reproduites des pratiques et des conventions ayant trait à la table et aux questions d'alimentation au Moyen Âge. Les bien nés du roman raffolent des « menjars preciosos » ou « menjars delicats », ne se voient pas proposer de « menjars grossers ». Ils sont disposés à table en fonction de leur rang ou de la volonté d'une personne qui leur est supérieure en prestige. Leurs manières sont épiées, tout écart étant aussitôt remarqué et moqué. Ces pratiques et conventions, parce qu'on les retrouve dans la production écrite à l'époque et consacrée à l'alimentation, contribuent à garantir la vraisemblance de *Tirant lo Blanc*. Le livre de Joanot Martorell se distingue ainsi de bon nombre de romans antérieurs ou contemporains à lui. Un roman français peut néanmoins être comparé à *Tirant lo Blanc* sur ces questions et contribuer à donner un sens aux exemples que nous avons relevés.

Antoine de La Sale était l'auteur d'un roman contemporain de *Tirant lo Blanc* intitulé *Jehan de Saintré*, qui n'est pas sans lien avec la Catalogne et la couronne d'Aragon[83]. Jehan de Saintré est un page du roi dont une jeune veuve – la Dame des Belles Cousines – entreprend de faire l'éducation mondaine, chevaleresque et

---

[80] *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el "Terc del Crestià"*. *Op. cit*., p. 102-103.

[81] L'auteur du *Crestià* écrit : « Jamés en taula d'altre no començes a menjar primer, si, donchs, no n'est forçat ne.t frechs ab major que tu; ans te tira queucom atràs per fer-li reverència ». *Ibid.*, p. 108-109.

[82] « […] los crestianíssims senyors reis de França, per les moltes gràcies que obteses han de la immensa bondat de nostre senyor Déu, instituhiren que tots los llurs fills, ans que rebessen lo orde de cavalleria, al dinar, ans que menjen, lo primer pa que.ls posen davant ne fan XII lesques e.n cascuna posen un real d'argent, e donen-ho per amor de Déu en reverència dels XII apòstols. E com han rebut lo orde de cavalleria posen en cascuna lesque una peça de or. E fins al dia de hui ho pratiquen tots los qui ixen de la casa de França. E per açò, senyor, Phelip ha taillat lo pa e n'à fetes XII taillades perquè cascun apóstol haja la sua », *Tirant lo Blanch*. *Op. cit*., p. 396.

[83] Antoine de La Sale a achevé la rédaction de son livre vers 1455, alors qu'il était âgé d'environ 70 ans, LA SALE, Antoine de ; DUBUIS, Roger (trad.). *Saintré*. Paris : Champion, 1995, p. 9. C'est aux pages 132-155 que l'action se déroule dans la couronne d'Aragon.

sentimentale. L'entreprise n'est pas sans rappeler celle de Güelfa qui, jeune veuve, veut faire prospérer Curial. La ressemblance s'arrête là : Jehan de Saintré deviendra un glorieux chevalier mais la Dame des Belles Cousines se perdra avec un abbé s'adonnant « à tous les plaisirs pour n'être pas surpris à ne rien faire »[84].

Le narrateur du livre d'Antoine de La Sale, dans un premier temps, ne détaille pas les aliments que mangent les personnages de l'œuvre[85]. Cependant, lorsqu'il traite des amours entre la Dame des Belles Cousines et l'abbé, il nomme les aliments consommés. Ainsi, lorsque la Dame arrive sur les terres de l'abbé, celui-ci lui envoie des cadeaux dignes de son rang : « Quand messire l'Abbé apprit l'arrivée de Madame, il fut très joyeux. Il fit alors charger un de ses chariots de grosses croupes de cerfs, de hures et de côtes de sangliers, de lièvres, de lapins, de faisans, de perdrix, de gras chapons, de poules et de pigeons, ainsi que d'un fût du meilleur vin de Beaune […]»[86]. L'effet sur la Dame est immédiat : l'abbé sait parler aux femmes[87].

Une fois la Dame des Belles Cousines à ses côtés, l'abbé organise « une petite collation » :

> Quand les vêpres furent dites et que Madame pensa reprendre les chariots, messire l'Abbé la prit par la main, et lui dit : « Abbé, où nous emmenez-vous ? Je vous en prie, madame, dit messire l'Abbé : je vous emmène prendre une petite collation car c'est l'heure de le faire. » Et, en disant cela, il vous la prit sous le bras et, en lui serrant très fort la main, l'emmena dans la salle basse, tendue de belles tapisseries et où brûlait un bon feu, qui était proche de l'église. Là étaient le dressoir et les tables déjà mises, toutes couvertes de salade de cresson avec le vinaigre, de grands plats où il y avait des lamproies, rôties, en pâté ou dans leur sauce, de grosses soles, bouillies, frites et rôties au jus d'oranges amères, des rougets barbets, des saumons, rôtis, bouillis et en pâté, de grands carrelets et de grosses carpes, des plats d'écrevisses, de grands brochets et de la galantine de grosses anguilles, des plats de divers ingrédients solides recouverts de gelée, blanche, rouge et dorée, des tartes bourbonnaises, des soufflés au fromage et des flans à la crème d'amandes très abondamment sucrées, des poires rôties, des pommes et des poires crues, des amandes pelées et sucrées, des cerneaux à l'eau de rose, et aussi des figues, de Melicque, d'Allegarbe et de Marseille, et des raisins, de Corinthe et d'Orte, ainsi que beaucoup d'autres choses que, pour abréger, je passe sous silence, le tout disposé comme on le fait dans un banquet[88].

Du poisson est servi en abondance – il s'agit d'une différence remarquable avec *Tirant lo Blanc* – parce que « […] l'arrivée de [la Dame des Belles Cousines] coïncide avec le début du Carême »[89]. Cependant, à l'image du livre de Martorell, les

[84] *Ibid.*, p. 237.
[85] « Sur ces paroles, la reine gagna les tables pour dîner. Quand les tables furent enlevées, le roi, la reine, les dames et tous les autres allèrent aux estrades […] ». *Ibid*., p. 118. Cet autre exemple est proche de celui tiré de *Curial e Güelfa* précédemment : « La reine demanda le seigneur de Morg, parce qu'il parlait français, et le fit asseoir en face de Loissellench, afin de mieux deviser avec lui. Elle fit asseoir les autres barons, chevaliers et écuyers polonais entre les dames et demoiselles qui leur témoignèrent une respectueuse cordialité. Des vins et des nourritures très variées il n'y a pas lieu de parler ni de poser des questions. Quand – pour abréger – les tables furent enlevées, les ménestrels entrèrent en scène pour les danses ». *Ibid*., p. 180.
[86] *Ibid*., p. 237.
[87] « Quand Madame vit ce magnifique cadeau, ne demandez pas si elle fut joyeuse. Elle donna l'ordre de traiter chaleureusement celui qui avait apporté le cadeau et de remercier messire l'Abbé ». *Ibid*., p. 237.
[88] *Ibid*., p. 243.
[89] SANTUCCI, Monique. « Nourriture et symboles dans *Le Banquet du Faisan* et dans *Jehan de Saintré* ». MENJOT, Denis (dir.). *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*. Paris : Les Belles Lettres, 1984, p. 429-440, p. 430.

personnages de *Saintré* abusent du sucre comme dans le passage cité précédemment[90]. De même, au début du roman d'Antoine de La Sale, la Dame des Belles Cousines – qui n'est pas encore tombée dans les bras de l'abbé – met en garde le jeune Saintré contre le péché de gourmandise ou de gloutonnerie :

> […] ce que [le véritable amoureux] mange et boit, ce n'est que pour vivre […]. L'on doit manger et boire seulement pour vivre et non pas vivre pour boire et manger, comme le font ceux qui sont des pourceaux […]. Mets le frein à ta bouche afin que par elle tu n'absorbes pas le poison, car, prises en abondance, les nourritures mal digérées sont, pour le corps, de très nocifs poisons. […] Mange toujours de telle sorte que, quand tu te lèveras de table, ton appétit ne soit pas assouvi et que ta soif aussi soit étanchée avec modération[91].

Le discours tenu par la Dame des Belles Cousines n'est pas sans lien avec celui de Francesc Eiximenis dans le *Terç* du *Crestià*. À travers lui et à travers l'épisode des amours de la Dame avec l'abbé, « Antoine de La Sale condamne […] une certaine utilisation du boire et du manger qui débouche sur la luxure, qui engendre la déchéance morale et provoque la dégradation sociale de Madame »[92].

Dans le livre de Joanot Martorell, Tirant lo Blanc n'est pas condamné par le narrateur comme l'est la Dame des Belles Cousines dans *Jehan de Saintré*. Il n'est pas pour autant épargné. Tirant, voulant se montrer libéral envers Guillem, offre à ce dernier de la nourriture digne de son rang et menace de le détourner du chemin austère et consacré à Dieu que le comte ermite a lui-même choisi d'emprunter. Tirant tente de tirer Philippe d'un mauvais pas et, ce faisant, il contribue à rendre possible son union avec Ricomane, qui ne voulait pourtant pas d'un époux gauche et grossier. Ces deux choix sont contestables : c'est par le biais de la description d'usages de la table qu'ils sont réprouvés.

Bibliographie

Sources utilisées

Anonyme ; BADIA, Lola ; TORRÓ, Jaume (éd.). *Curial e Güelfa*. Barcelone : Quaderns Crema, 2011.

Anonyme ; GREWE, Rudolf ; SOBERANAS, Amadeu-J. ; SANTANACH, Joan (éd.). *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar. Llibre de totes maneres de confits*. Barcelone : Editorial Barcino, 2009.

Anonyme ; MOLLOY CARPENTER, Dorothy (éd.). *Arderique (Valencia, Juan Viñao, 1517)*. Alcalá de Henares : Centro de Estudios Cervantinos, 2000.

CERVANTES, Miguel de ; ALLAIGRE, Claude ; CANAVAGGIO, Jean ; MONER, Michel (éd. et trad.). *Don Quichotte de la Manche*. Paris : Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 2015.

[90] *Ibid*., p. 431.
[91] *Saintré*. *Op. cit*., p. 70.
[92] « Nourriture et symboles dans *Le Banquet du Faisan* et dans *Jehan de Saintré* ». *Art. cit*., p. 434.

CERVANTES, Miguel de ; ALLEN, John Jay (éd.). *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*. Madrid : Cátedra, 1992.

EIXIMENIS, Francesc ; E. J. GRACIA, Jorge (éd.). *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el "Terc del Crestià"*. Barcelone : Curial, 1977.

GIMENO BLAY, Francisco M. ; GOZALBO, Daniel ; TRENCHS, Josep. *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*. Valence : Universitat de València-Acadèmia Valenciana de la Llengua, 2009.

LA SALE, Antoine de ; DUBUIS, Roger (trad.). *Saintré*. Paris : Champion, 1995.

MARTORELL, Joanot ; BARBERA, Jean-Marie (trad.). *Tirant le Blanc*. Toulouse : Anacharsis, 2003.

MARTORELL, Joanot (GALBA, Martí Joan de) ; HAUF, Albert (éd.). *Tirant lo Blanch*. Valence : Tirant lo Blanch, 2004.

Études utilisées

BAILE, Eduard. « Repertori d'aliments en el *Tirant lo Blanc* : *E dinaren-se ab molt gran plaer* ». *Tirant*, 12 (2009), p. 5-31.

BROCH, Àlex (dir.). *Història de la literatura catalana*. Volume II (*Literatura medieval (II). Segles XIV-XV* [Lola Badia (dir.)]). Barcelone : Enciclopèdia Catalana, Editorial Barcino, 2014.

BROCH, Àlex (dir.). *Història de la literatura catalana*. Volume III (*Literatura medieval (III). Segle XV* [Lola Badia (dir.)]). Barcelone : Enciclopèdia Catalana, Editorial Barcino, 2015.

CROUS I RAMIO, Joan. « El llenguatge de la taula a partir dels llibres de cavalleria ». *Actes Iʳ Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*. Lleida : Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, p. 729-742.

CUESTA TORRE, María Luzdivina. « *E fueron luego puestas las mesas por el palacio muy ordenadamente*: Rituales alimenticios en la narrativa caballeresca castellana medieval: el *Libro del Caballero Zifar* ». *In* ÁLVAREZ RODRÍGUEZ, Román ; BALCELLS, José María (éd.). *Perspectivas sobre literatura medieval europea*. León : Lobo Sapiens, 2010, p. 129-168, p. 141.

CUESTA TORRE, María Luzdivina. « Los caballeros se sientan a la mesa: las escenas de alimentación en *Amadís de Gaula* ». *La Corónica*, 40.2 (Spring 2012), p. 187-229.

CUESTA TORRE, María Luzdivina. « *Todos los altos hombres y cavalleros y escuderos se asentaron a las mesas, y los manjares fueron traídos a cada uno*. La alimentación en la materia artúrica castellana ». *In* LABÈRE, Nelly (dir.). *Être à table au Moyen Âge*. Madrid : Casa de Velázquez, 2010, p. 181-197.

CURTIUS, Ernst Robert. *La littérature européenne et le Moyen Âge latin*. Paris : Presses Universitaires de France, 1956.

GÓMEZ REDONDO, Fernando. *Historia de la Prosa Medieval Castellana*. Tome II. Madrid : Cátedra, 1999.

GUERREAU-JALABERT, Anita. « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII^{e}-XIII^{e} siècles) ». *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 3 (1992), p. 561-594.

GUTIÉRREZ GARCÍA, Santiago. « La cultura de la mesa y los libros de caballerías ». LUCÍA MEGÍAS, José Manuel (éd.). *Actas del VI Congreso Internacional de la Asociación Hispánica de Literatura Medieval (Alcalá de Henares, 12-16 de septiembre de 1995)*. Alcalá de Henares : Servicio de Publicaciones de la Universidad de Alcalá, 1997, p. 747-756.

LAURIOUX, Bruno. *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^{e} et XV^{e} siècles*. Paris : Pluriel, 2013.

MÉRIDA JIMÉNEZ, Rafael M. *La aventura de Tirant lo Blanch y de Tirante el Blanco por tierras hispánicas*. Alcalá de Henares : Centro de Estudios Cervantinos, 2006.

MONTANARI, Massimo. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Rome-Bari : Laterza, 1989.

PEYREBONNE, Nathalie. « L'aliment marqueur de l'altérité dans le *Quichotte* ». *In* MEUNIER, Philippe. *La représentation de l'Autre dans le Don Quichotte de Cervantès, Actes de la Journée d'études organisée par le CELEC-GRIAS (Université Jean Monnet, Saint-Étienne) le 13 octobre 2005*. Saint-Étienne : Publications de l'Université de Saint-Étienne, 2007.

PEYREBONNE, Nathalie. *La table et les aliments dans les dialogues et le théâtre du XVI^{e} siècle espagnol*. Villeneuve d'Ascq : Presses Universitaires du Septentrion, 1999.

REDONDO, Augustin. *Otra manera de leer el Quijote. Historia, tradiciones culturales y literatura*. Madrid : Editorial Castalia, 1998.

SANTUCCI, Monique. « Nourriture et symboles dans *Le Banquet du Faisan* et dans *Jehan de Saintré* ». *In* MENJOT, Denis (dir.). *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*. Paris : Les Belles Lettres, 1984, p. 429-440.

TUDELA I VILLALONGA, Lluís ; CASTELLS I PUIG, Francesc. « Sistemes d'alimentació i usos de taula al *Tirant lo Blanc* ». *Actes I^{r} Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*. Lleida : Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, p. 693-710.

Dictionnaire consulté

Diccionari català-valencià-balear. Palma de Mallorca : Editorial Moll, 2005.