***Aa. Vv., Publication du Centre Européen d'Etudes
Bourguignonnes (XIV^e-XVI^e s.) n° 47, Boire et manger en
pays bourguignon***

Maria Colombo Timelli

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/studifrancesi/7839>

DOI : 10.4000/studifrancesi.7839

ISSN : 2421-5856

Éditeur

Rosenberg & Sellier

Édition imprimée

Date de publication : 1 juillet 2009

Pagination : 372-373

ISSN : 0039-2944

Référence électronique

Maria Colombo Timelli, « Aa. Vv., *Publication du Centre Européen d'Etudes Bourguignonnes (xiv^e-xvi^e s.) n° 47, Boire et manger en pays bourguignon* », *Studi Francesi* [En ligne], 158 (LIII | II) | 2009, mis en ligne le 30 novembre 2015, consulté le 11 janvier 2021. URL : <http://journals.openedition.org/studifrancesi/7839> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/studifrancesi.7839>

Ce document a été généré automatiquement le 11 janvier 2021.

Studi Francesi è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale.

Aa. Vv., Publication du Centre Européen d'Etudes Bourguignonnes (XIV^e-XVI^e s.) n° 47, Boire et manger en pays bourguignon

Maria Colombo Timelli

RÉFÉRENCE

Publication du Centre Européen d'Etudes Bourguignonnes (XIV^e-XVI^e s.) n° 47, 2007, Rencontres de Boulogne-sur-Mer (21 au 24 septembre 2006), *Boire et manger en pays bourguignon*.

- 1 Ce tome réunit quelques contributions éminemment historiques, consacrées à l'alimentation (J. THEUROT, *Approvisionnements de bouche et repas dans le comté de Bourgogne, 1286-1374*; P. GRESSER, *L'approvisionnement en gibier et poisson de la table des comtes et comtesses de Bourgogne aux XIV^e et XV^e siècles*; S. BEPOIX, *La nourriture fournie aux corvéables et aux travailleurs dans le comté de Bourgogne au début du XV^e siècle*), à la boisson (D. CLAUZEL, *Le vin et la bière à la fin du Moyen Âge*), à la nourriture dans les villes (C. CHATELLAIN, *Le maieur et les échevins d'Amiens à table, 1385-1483*; I. CLAUZEL-DELANNOY, *'Le hareng roi': Boulogne et le marché du poisson à la fin du Moyen Âge*; S. CURVEILLER, *L'alimentation d'après une source comptable: l'exemple de Dunkerque, fin XIV^e-début XV^e siècle*), dans les institutions religieuses (J. HEUCLIN, *La table des chanoinesses de Maubeuge à la fin du XV^e siècle*; M. MESTAYER, *L'alimentation dans les 'bonnes maisons' douaisiennes entre 1309 et 1365*) et dans les armées (I. PAQUAY, *Les dépenses en cuisine de la troupe de Guillaume de Juliers avant, pendant et après la Bataille des Eperons d'Or, 1302*; F. VILTART, *S'alimenter dans les armées de Charles Quint d'après les comptes des commissaires aux vivres des camps, 1542-1543*). Nous rendrons compte ici plus spécialement des articles concernant la littérature ou la cour bourguignonnes.

- 2 Constatant l'absence de détails concrets relatifs au repas dans les récits du célèbre Banquet du Faisan, célébré à Lille en 1454, Marie-Thérèse CARON compare ces descriptions à celles de quelques mariages princiers contemporains: elle vérifie ainsi comment, dans les récits des chroniqueurs tout comme dans la mentalité du xv^e siècle, le banquet est d'abord sinon uniquement un événement mondain, une manifestation destinée à célébrer la générosité de l'organisateur et le haut rang de ses invités, et que les détails relatifs à la table et aux plats doivent être recherchés ailleurs, dans les livres de recettes ou dans les romans (*Le banquet dans la mémoire collective: la vision des chroniqueurs*, pp. 9-22).
- 3 À partir d'une dizaine de témoignages de chroniqueurs, Jacques PAVIOT (*Tenir état à table*, pp. 23-35) essaie de reconstruire le protocole de la table au cours des repas princiers de la cour de Bourgogne: nombre et disposition des tables, cérémonies préliminaires et conclusives, distribution des places et collocations des objets (nefs, salière).
- 4 Bertrand SCHNERB (*L'office de la cuisine à la cour de Bourgogne sous le duc Jean sans Peur, 1404-1419*, pp. 37-54) présente les quatre fonctions fondamentales liées à l'approvisionnement de la table du deuxième duc Valois: paneterie, échançonnerie, cuisine, fruiterie; il s'agit de fonctions importantes, assurées par un personnel nombreux, qualifié et hiérarchisé, qui opérait au sein d'un cadre institutionnel précisément fixé.
- 5 Yann MOREL («*Et ce jour mondit seigneur fist fere ung banquet*»: *Les banquets à la cour de Philippe le Bon et Charles le Téméraire*, pp. 55-72) s'occupe des festins organisés à la cour de Bourgogne sous trois points de vue: les particularités du banquet par rapport aux repas ordinaires (présence d'invités, aménagement des lieux, recherche du spectaculaire, qualité des mets et des vins, ce qui redouble les dépenses ordinaires de l'office de cuisine), la typologie des banquets (banquets «familiaux», repas organisés à l'occasion de fêtes religieuses, banquets «honorifiques», festins grandioses que l'on a pu qualifier de «banquets-propagandes» et qui se caractérisent par une importante dimension publique), l'évolution de ces festins dans le temps (à partir de 1460 une nouvelle mode alimentaire se fait jour, plus riche en fruits et légumes; d'autre part, avec l'avènement de Charles le Téméraire les banquets se font moins fréquents).
- 6 Bas JONGENELEN (*Food and Beverage in 'Le Chevalier délibéré'*, pp. 275-284) relit la scène où l'ermite *Entendement* accueille et nourrit l'Acteur protagoniste du poème d'Olivier de La Marche, dans le cadre de deux traditions: la tradition littéraire médiévale, non seulement française, qui fait une large place à la figure de l'ermite, et la tradition chrétienne, qui consacre, à partir des Évangiles, la vision allégorique du pain et du vin.
- 7 Liliane PLOUVIER (*La gastronomie dans les Pays-Bas méridionaux sous les ducs de Bourgogne: le témoignage des livres de cuisine*, pp. 285-306) fonde son analyse sur de nombreux réceptaires, pour la plupart en rapport avec le *Viandier*, présente les innovations introduites par Taillevent, pour reconstituer enfin un «repas type» bourguignon et souligner surtout l'importance des «entremets».
- 8 Daniel SOUMILLION (*Le «Mesnager de Paris» ou l'art culinaire médiéval*, pp. 307-321) relit ce traité, rédigé vers 1393, en tant que témoignage sur certaines pratiques de cuisine et sur quelques traitements relatifs à la vinification.
- 9 La contribution de Gisela NAEGLÉ (*Garder la porte du diable: «Mengier deux fois le jour est vie humaine»*, pp. 323-338) est consacrée à ce même traité, mais prend en compte l'idéal exprimé par les deux citations qui constituent son titre: un idéal de modération, contre

la gourmandise et les excès alimentaires, déjà exprimé par une longue tradition, mais qui s'adapte ici à la situation et aux valeurs spécifiques de la bourgeoisie parisienne de la fin du xiv^e siècle.