

## Fiche thématique

### Poste n°18 : Chemin de la Tour

#### L'usage de la nature

Les principaux ingrédients du manger médiéval sont les produits de l'agriculture et de l'élevage. Néanmoins, l'homme médiéval sait tirer parti des éléments naturels qui lui sont proches. Leur usage alors est multiple et montre que rien ne se perd, que les divers domaines de savoirs sont proches, que parler de l'usage comestible ne saurait résumer l'utilité d'une plante sauvage utilisée. Prenons un exemple : **le chêne**.

#### De la cuisine à un usage multiple

**Bon pour les cochons et parfois pour les hommes** : Le fruit du chêne, le gland, sert de nourriture aux porcs. *Le droit de glandée* est un privilège concédé aux paysans par le seigneur local. A l'automne, les cochons sont conduits dans les chênaies et y font une cure d'engraissement décisif. On dit même que les années où les glands sont peu nombreux, le prix du lard augmente.

Le gland de chêne n'est pas directement comestible par l'homme car, contenant 8% de tannin, il est très âpre et peut à haute dose être toxique. Cependant, surtout en période de disette, on trouve une manière de le préparer pour le rendre comestible comme les châtaignes, les amandes et les autres noisettes. Il s'agit de le bouillir plusieurs fois pour le libérer du tannin. On le consomme ensuite directement ou réduit en farine et mélangé à d'autres céréales.



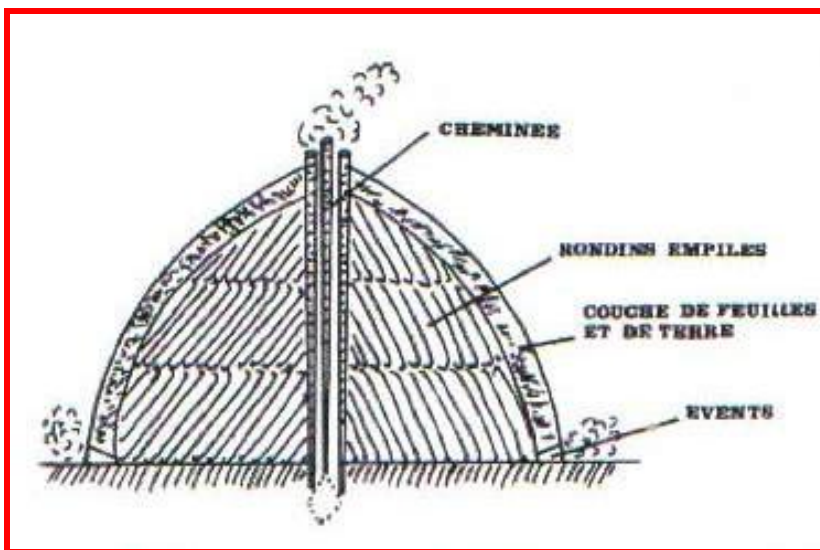
Bois gravé du XVIème siècle

**Un remède** : Comme bien souvent au Moyen Age, l'usage alimentaire se lie à un usage médical. L'astringence des glands sert en usage interne contre les hémorragies, les flux de ventre, la diarrhée ou en usage externe comme astringent, désinfectant de plaies, antihémorroïdaire,...

**Les tonneaux :** Le bois de chêne convient parfaitement à la confection de barriques. Sa porosité et sa perméabilité sont idéales pour que le vin se conserve bien. Le « goût » du chêne se marie bien avec celui du vin contrairement à certaines bouteilles faites avec du cuir durci qui laisse au breuvage un arrière-goût pour le moins bizarre.

**Le cuir :** On lève également des morceaux d'écorces de chêne pour les mettre ensuite à sécher. Les rouleaux obtenus, après broyage, donnent *le tan*. Cette poudre mêlée à l'eau permet de traiter les peaux d'animaux, de les rendre imputrescibles et d'en faire du cuir.

**Le charbon :** Pour l'usage des forges, il faut un combustible adéquat qui puisse fournir une grande chaleur. Ce combustible est le charbon de bois. On le produit en faisant une grande meule de bois de feuillus (chêne, hêtre, charme) qu'on laisse tisonner plusieurs jours avant de l'éteindre au stade voulu pour obtenir un bon charbon de bois.



Source de l'image : [http://www.memoiresvivantes.org/bulletin/bulletin16\\_Charbonnagedebois\\_2006.pdf](http://www.memoiresvivantes.org/bulletin/bulletin16_Charbonnagedebois_2006.pdf)

**Un matériau de construction :** le bois de chêne est à la fois robuste, facile à travailler et à fendre. Il a la très grande qualité d'être imputrescible en milieu humide et au contact de l'eau (à l'égal du mélèze). Il est utilisé pour la charpente des cathédrales, les pilotis, les écluses, les bateaux, l'armature des murs en colombage, les arbres des moulins, les marteaux de forges,...

**Un usage oublié :** produit à partir de l'écorce d'une variété ibérique de chêne, le bouchon de liège, dont l'usage est courant durant l'antiquité pour boucher les amphores, n'est plus utilisé au Moyen Âge. Les celtes inventent le tonneau de bois plus pratique pour la conservation et le transport du vin mais oublient les propriétés de bouchage exceptionnelles du liège. Ils utilisent un simple bouchon de bois avec un joint en étoffe. Il faut attendre le 18<sup>ème</sup> siècle pour voir réapparaître en Champagne le bouchon de liège.

**L'encre :** le gland de chêne torréfié donne une substance noire qui entre dans la composition de l'encre. Mais surtout, suite à une piqure d'insecte, le chêne produit de la galle, une sorte de résine qui est un des principaux liants de plusieurs teintures et en particulier de l'encre.

Bref, sans parler des usages plus mythiques du chêne (le chêne représente la virilité, la longévité, le gui des druides pousse sur les chênes, le roi Saint Louis rend la justice sous son ombre,...), on voit qu'étudier le manger médiéval ouvre à un savoir plus « universel ».

**Références / Pour en savoir plus :**

- Pierre Lieutaghi, *La Plante compagne : pratique et imaginaire de la flore sauvage en Europe occidentale*, CJB Genève, Alimentarium Vevey, MHN Neuchâtel, 1991.

© Stéphane Roduit 2010