Fiche thématique
Poste n°4 : Centre du bourg

La table médiévale

Vous avez en face de vous, dans la vitrine du local de la société médiévale *la Bayardine*, une reconstitution d'une table médiévale. Notre choix s'est porté sur une table « ordinaire ». Pour une grande part de la population, les biens liés à la cuisine représentent une partie importante de leur avoir, preuve en est la place que prennent les inventaires des « biens de table » dans les écrits testamentaires de l'époque.

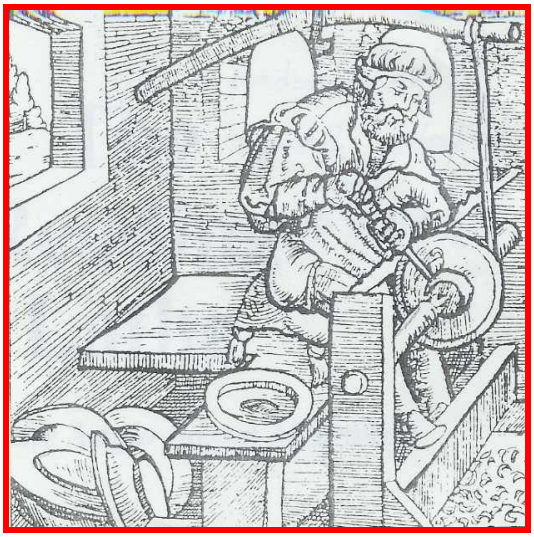
La table

Les spécialistes s'entendent pour dire que la table médiévale doit être dressée car en fait, elle est démontable. Elle se compose de pieds : de tréteaux sur lesquelles se posent des plateaux : des planches de bois. L'intérêt d'un tel mobilier est de gagner un maximum de place dans une pièce qui n'est pas destinée uniquement au repas. De plus, ce type de table se laisse facilement ranger lorsque les nobles vivent sous tentes et déplace régulièrement leur camp. En milieu rural où on vit dans une seule pièce, il y a rarement de table fixe à quatre. La nécessité de manger, de cuisiner, de travailler, de dormir autour d'un même feu dans une pièce exiguë rend courant l'usage des tréteaux. Par raison d'économie également, les bancs semblent plus courants que les chaises. La nappe en lin est réservée pour les nantis.

Les ustensiles

La fourchette est pratiquement absente de la table médiévale. On se contente d'un couteau (souvent son propre couteau qui sert autant d'arme personnelle que d'ustensile de cuisine pour couper le pain et les viandes). On a souvent une cuillère - en bois prioritairement - à disposition pour manger les soupes, les potées de céréales qui sont le quotidien des pauvres et des classes moyennes. Le reste se mange avec les doigts. Le gobelet de bois - en étain ou en argent chez les riches - est toujours présent, mais on partage une seule coupe pour tous chez les plus démunis. Le verre est d'usage exclusivement sur les tables des riches.

Les principaux matériaux utilisés pour la vaisselle sont le bois et la terre cuite. La vaisselle en bois exige quand même un certain savoir-faire. L'assiette en bois que vous avez devant les yeux a été confectionnée sur un tour à perche dont le fonctionnement en mouvement alternatif rend assez difficile l'emploi des gouges pour creuser la matière.



Le travail de l'argile permet d'obtenir après cuisson un large éventail d'ustensiles allant du gobelet au pot en passant par les plats et les assiettes. Cette vaisselle n'est pas très onéreuse mais n'est pas très solide. On préfère, dès qu'on en a les moyens, acheter des ustensiles en étain, en bronze (très lourd), en fer (souvent réservé aux chaudrons à trois pieds à poser sur le feu), voire même en argent. Dans les banquets, les mets sont servis sur des plats où chacun puisent avec les doigts à volonté.

Un usage particulier du pain : le tranchoir

Le Moyen Age utilise comme support pour couper les viandes, une tranche de pain que l'on pose entre deux convives : le tranchoir. Il est utile pour recueillir les graisses qui coulent des viandes coupées et permet ainsi de ne pas souiller la table et surtout de ne pas perdre une précieuse source de lipides. Lorsque des mendiants tournent autour des tables des riches, on leur jette souvent ces tranches de pains comme aumône.

Banquet à la cour d'Angleterre

Les bonnes manières

L'absence d'eau courante rend nécessaire, du moins dans les banquets, la présence du pot à eau pour qu'on puisse se laver les mains avant le repas. Mais comme l'on mange avec les doigts, l'hygiène est assez sommaire. Ces quelques règles de table glanées dans des textes médiévaux laissent sans voix.

Ne crache pas sur la table !
Si tu te rinces ta bouche, ne recrache pas dans le bol, mais sur le sol !
Si un homme de Dieu est à table avec toi, veille à ce que ton crachat ne l'atteigne pas !
Ne t'essuie pas les mains sur la robe d'une dame, mais sur les pans de la nappe !
Ne saisis pas les viandes à pleines mains ; les trois doigts de la main droite suffisent !
Ne souffle pas dans la face d'un voisin si tu n'es pas sûr de ton haleine !

Des règles édictées évidemment pour les gens de la bonne société…

Références / Pour en savoir plus :

- *Dressons la table* in **Moyen Age** no. 53 , Heimdal, 2006, p. 60 et 61.
- *Les ustensiles et la pratique de la cuisine* in **Histoire médiévale** no 23, Harnois, 2001, p. 6 à 11.
- *Les cuillères* in **Moyen Age** no. 5 , Heimdal, 1998, p. 50 à 53.

© Stéphane Roduit 2010