

Le banquet au Moyen-Âge



Toutes les fêtes du Moyen Age, comme à notre époque d'ailleurs, se terminent autour d'un repas, qu'il s'agisse d'un mariage, d'un baptême ou d'un tournoi. Par contre, la façon de l'organiser est différente. En effet, la suite traditionnelle : entrée, plat de résistance et dessert ne s'est généralisée qu'à partir du XIX^e siècle.

Autour de la table

Avant de pouvoir goûter au merveilleux festin proposé par le maître des lieux, chacun doit prendre sa place autour de la table. La table centrale (formant la base d'un U) est réservée au seigneur organisant le festin et à ses invités de marque. Les autres invités se placent alors sur les autres tables, en plaçant les plus prestigieux au bord de la table centrale. Ainsi, plus on s'éloigne de la table centrale et moins le rang social est élevé.

Sur la table

La fourchette n'étant pas encore en usage, c'est uniquement avec un couteau que l'on mange. A chaque fois qu'un plat est amené à table, les convives se servent selon leur désir et la plupart du temps directement avec les mains. Les mets sont alors déposés sur ce que l'on appelle un « tranchoir » (tranche de pain, planche de bois ou d'étain). Dans le cas d'un tranchoir en pain, le repas une fois terminé, celui-ci est mangé ou jeté aux serviteurs ou animaux. Il n'était pas rare chez certains seigneurs pauvres de devoir partager son tranchoir voire même son verre.

Le repas

Le banquet se compose de plusieurs services successifs comportant chacun un ensemble de plats variés déposés simultanément sur la table. Chaque convive prenait donc ce qui se trouvait à sa portée. Le menu est organisé autour d'un « rôti », équivalent de notre rôti, précédé d'un ou deux services et suivi d'un, deux ou trois services. Entre chaque plat, et suivant la richesse de l'hôte, on propose aux invités ce que l'on appelle un intermède. C'est alors que l'espace libre laissé dans la disposition des tables est utilisé. En effet, divers artistes viennent alors agrémenter les convives : musiciens, acrobates, jongleurs, dresseurs d'animaux, ou encore poètes. Les invités aussi peuvent participer en clamant des poèmes ou en racontant leurs faits

d'armes. Toutes ces récréations sont accompagnées de diverses préparations salées ou sucrées : des omelettes, des beignets ou des crèmes de fruits.

La succession des services

1. **L'ouvre bouche** : On commence par des salades ou des fruits frais de saison afin de préparer l'estomac à recevoir des plats plus riches.
2. **Les brouets ou potages** : comme son nom l'indique les plats sont des mets liquides chauds tels que des potages ou brouets à base de céréales.
3. **Le rôti** : il s'agit du plat principal qui se compose de viandes rôties accompagnées de sauces diverses.
4. **La desserte** : l'équivalent de notre dessert. On y sert divers plats sucrés tel que des gâteaux, des tartes, ou des flans.
5. **L'issue de table** : elle se compose de fromage et de gâteaux légers. Ces aliments sont destinés à fermer l'estomac pour activer la digestion. Tous ces aliments sont accompagnés d'hypocras (produit issu de la macération à froid de vin, rouge ou blanc, de cannelle, de gingembre, de miel et d'eau de rose).
6. **Le boute-hors** : cette dernière partie du festin se prend dans une autre pièce et consiste en diverses douceurs et épices (dragées, coriandre ou gingembre confits) dont la mastication aide à la digestion et purifie l'haleine.

Sous chaque plat, indique le numéro auquel il correspond dans l'ordre de service lors d'un banquet du Moyen-Âge.



4. La desserte



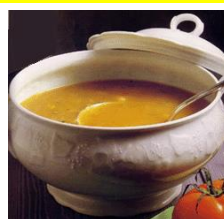
5. L'issue de table



6. Le boute-hors



1. L'ouvre bouche



2. Les brouets ou potage



3. Le rôti