

**iehcA**

INSTITUT EUROPÉEN  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

---

# À LA TABLE DES ROIS EN VAL DE LOIRE (XV<sup>E</sup> ET XVI<sup>E</sup> SIÈCLES)

Éric BIRLOUEZ

Les rois de France commencent à résider de façon durable dans le Val de Loire à partir du début du XV<sup>e</sup> siècle. Charles VII est le premier souverain à y installer sa cour : il fait de Loches, et surtout de Chinon, ses résidences favorites.

Le millénaire médiéval s'achève avec les règnes de Louis XI (marqué par l'essor des villes d'Amboise et de Tours) puis celui de Charles VIII : ce dernier, après son mariage avec Anne de Bretagne au château de Langeais, transfère la cour à Amboise. Son successeur, Louis XII, décide quant à lui de faire de Blois sa résidence principale.



Château de Chambord / © P. Bousseaud - CRT Centre-Val de Loire

En cette fin du Moyen Âge, les banquets donnés dans les demeures royales du « Jardin de la France » se caractérisent par l'abondance et la variété des nourritures servies, ainsi que par le caractère ostentatoire et théâtralisé du repas. Chez les puissants de l'époque, le banquet manifeste en effet le pouvoir et la richesse de l'hôte et vise à en renforcer le prestige.

Les quantités d'aliments servies lors de ces festins princiers, leur nature même, leur diversité et leur degré de raffinement sont en rapport étroit avec le statut social de chaque participant au repas. C'est pourquoi deux personnes peuvent quitter la même table en ayant mangé de façon totalement différente ! A chaque « service » (séquence) du repas sont apportés des mets en très grand nombre, parfois plusieurs dizaines. Mais aucun convive ne consomme toutes ces préparations : il se limite aux seuls plats que les serviteurs ont disposés devant lui et qui correspondent à son rang. C'est le principe de ce qui sera plus tard qualifié de « service à la française » et qui perdurera jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

Au XV<sup>e</sup> siècle, en simplifiant beaucoup une réalité des plus complexes, on retiendra que le premier service est d'abord celui des « potages » (mets cuits dans des pots) de viandes, volailles, poissons. D'autres mets y prenaient toutefois place, comme des viandes bouillies ou des salaisons. Lui succède le service des « rôtis », le plus important, constitué de viandes – ou de poissons – rôties et de divers plats les accompagnant (pâtés, blanc-mangers...). Le banquet s'achève généralement avec la « desserte » : ce service, d'où provient notre mot « dessert », est constitué de fruits secs, de rissoles (beignets sucrés ou salés), de flans et de « confitures » (fruits que l'on a fait confire dans le sucre ou le miel). Il peut aussi compter des préparations salées. Lors des plus grands banquets, la desserte est suivie de « l'issue » (on y sert différentes sortes de gaufres accompagnées d'hypocras, un vin aromatisé aux épices) puis du « boute-hors ». Ce dernier service, dont le nom signifie « pousse-dehors », propose aux convives du vin et des épices enrobées de sucre dites « épices de chambre » : celles-ci sont en effet consommées dans la chambre de cérémonie et non dans la salle où a été servi le repas.

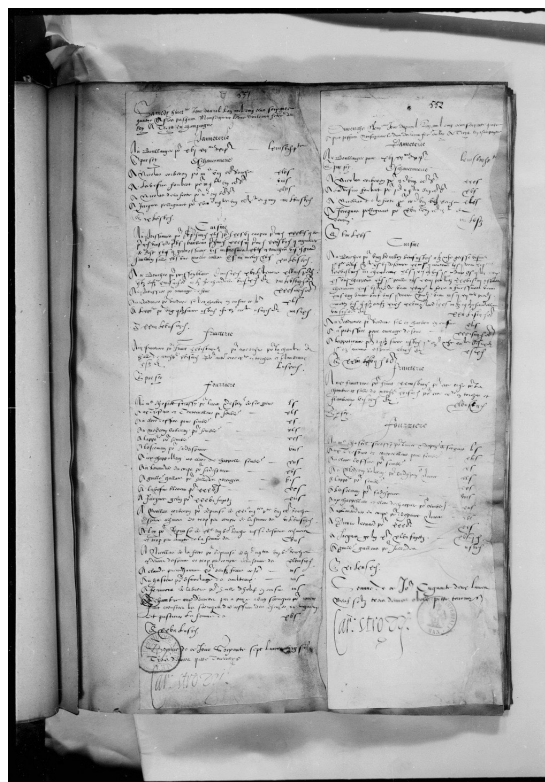
Les repas festifs comportent de nombreux entremets. Ces plats, servis « entre les [autres] mets », sont accompagnés de divertissements (acrobates, jongleurs, danseurs, musiciens, troubadours, etc). Ces intermèdes culinaires sont parfois spectaculaires : pièces montées monumentales, pâtés aux dimensions démesurées d'où s'échappent des oiseaux, mets « déguisés » (poisson présentant l'apparence de la viande... ou l'inverse). Certains de ces entremets ne se mangent pas : ce sont des maquettes de châteaux, d'églises ou de navires, des décors relatant des victoires militaires ou des croisades, des scènes vivantes correspondant à des épisodes bibliques ou mythologiques... là encore destinés à impressionner les invités.

La viande est toujours présente en abondance à la table des rois établis en Val de Loire. Aliment prestigieux, la « chair » est un autre moyen d'afficher leur supériorité... mais seulement les jours où l'Eglise en autorise la consommation (l'année religieuse peut compter plus de 150 jours maigres). La chair des volailles de basse-cour et, surtout, celle du gibier sont, de loin, les plus prisées. La table royale se couvre de paons et de faisans, de cygnes et de hérons, de cigognes et de grues (souvent reconstitués avec leur peau et leurs

plumes !). L'aristocratie raffole également des épices (cannelle, clou de girofle, noix de muscade, gingembre, safran, poivre, macis, etc). À la fin du Moyen Âge, celles-ci sont employées dans trois recettes sur quatre et à des doses impressionnantes. L'usage abondant de ces denrées exotiques, très rares et extrêmement coûteuses permet, là encore, de faire étalage de sa richesse et de sa puissance. Les médecins de l'époque attribuaient en outre aux épices des vertus diététiques, notamment celle de faciliter la digestion des aliments, gage de bonne santé. A contrario, les légumes, nourriture issue de la terre et aliments de nécessité des pauvres sont méprisés par les aristocrates.

La charnière entre le XV<sup>e</sup> et le XVI<sup>e</sup> siècle correspond à l'entrée de la France dans la Renaissance, une période de grands changements dans lesquels l'influence de l'Italie est déterminante. Cependant, dans les châteaux du Val de Loire où séjournent de temps à autre François Ier et ses successeurs (Henri II, Charles IX et Henri III), les mets servis demeurent, à quelques notables exceptions près, inchangés et fondamentalement « médiévaux » : les membres de la cour continuent d'assaisonner généreusement leurs plats de coûteuses épices, ils n'ont pas renoncé à leur goût prononcé pour l'acidité et ils mangent toujours énormément de viande et de grands volatiles.

Conservés à la bibliothèque de Blois, une cinquantaine de « comptes de bouche royaux » fournissent, sur une période qui s'étend de 1522 à 1580, des indications sur les aliments consommés par les souverains lors de leurs séjours dans cette ville. On y lit qu'en décembre 1576, Henri III se voit servir au château de Blois du vin « bourru » (c'est-à-dire encore jeune), acheté en ville à l'auberge du Cygne ou à celle de la Belle Image à Saint-Laurent-de Eaux. Lorsque Catherine de Médicis ou son fils Henri III se trouvent eux aussi à Blois, on leur sert de la viande de bœuf en grandes quantités, ainsi que du veau, du mouton et du chevreau. Les abats – ventres et pieds de bœuf, de veau et de mouton, langues de bœuf et de mouton, foies et ris de veau, tétines de vache – sont présents dans presque tous les comptes des jours gras. Les jours maigres, outre l'omniprésent poisson, les cuisines du château proposent parfois à Henri III de déguster des huîtres « écalées » ou « en écaille », des écrevisses et des moules. S'agissant des épices, les comptes de bouche royaux citent le poivre, la cannelle, la noix muscade, le clou de girofle, le safran et... le sucre.



*Compte de bouche des rois, classés chronologiquement depuis Charles V jusqu'à Louis XV. (1380-1718). Années 1563-1564 / gallica.bnf.fr - Bibliothèque Nationale de France*

Le régime alimentaire des élites françaises évolue à partir du début du XVI<sup>e</sup> siècle. La période se caractérise principalement par l'essor du sucre (de canne) : la production augmentant, son prix devient un peu moins exorbitant. Les aristocrates italiens sont les premiers à succomber à l'attrait de la « douceur » avant que leurs homologues Français soient à leur tour séduits. François Ier appréciait tellement la saveur sucrée qu'il demandait à ses cuisiniers d'en « saupoudrer sur la viande et sur le poisson ». Le sucre entre aussi dans la préparation des confitures et pâtes de fruits, fleurs et écorces de fruits confites, sans oublier le cotignac, une gourmandise sucrée à base de coings dont François Ier raffolait – et qui est restée une spécialité orléanaise.

Les champignons, les abats et le beurre font également partie des aliments qui, à partir de la Renaissance, conquièrent progressivement l'estime des puissants. Les tables royales de la Renaissance voient aussi le retour en grâce des légumes. Les cours princières de la péninsule italienne les apprécient beaucoup, ce qui incite la noblesse française à les réhabiliter après les avoir longtemps méprisés.

De nouveaux légumes originaires d'Italie font leur apparition en Val de Loire : artichauts (dont raffole Catherine de Médicis), cardons, asperges, choux-fleurs... À partir de la fin du XV<sup>e</sup> siècle, la présence de la cour et le microcosme qu'elle entraîne dans son sillage (officiers royaux, artisans de luxe...) suscite d'ailleurs une demande inédite en fruits et légumes fins. Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, les paysans des Varennes tourangelles, ces terres limoneuses en amont et en aval de Tours, cultivent légumes et fruits, ce qui constitue pour eux une source de profits éminemment intéressante. C'est à ce moment que la province gagne sa réputation de « jardin de la France ». Pour ne donner qu'un exemple, c'est dans le château de Blois qu'est acclimatée pour la première fois en France, une petite prune de couleur verte-dorée. Selon Camerarius, un botaniste allemand du XVI<sup>e</sup> siècle, le fruit aurait transité par la Grèce puis l'Italie avant d'arriver dans le Val-de-Loire. On lui donnera le nom de « reine-claude », en hommage Claude de France, épouse de François I<sup>er</sup>.



Potager du Prieuré d'Orsan / © J. Damase - CRT Centre-Val de Loire

Dans le domaine horticole l'influence italienne est d'ailleurs évidente. Des jardiniers ultramontains sont enrôlés par les souverains français durant tout le XVI<sup>e</sup> siècle. Un certain Pacello da Mercogliano est ainsi

recruté par Charles VIII et servit la couronne jusqu'à sa mort en 1534, à Blois et Amboise notamment. Jérôme de Naples était lui employé au château de Blois sous François I<sup>er</sup>. Est-ce un hasard si le monarque, séjournant à Meudon en 1537, se fit livrer des asperges, des artichauts et divers fruits et légumes de ses terres blésoises ? A Villandry, connu aujourd'hui dans le monde entier pour ses somptueux jardins créés au début du XX<sup>e</sup> siècle, il existait à la Renaissance un potager déjà réputé. Vers 1570, ce dernier reçut la visite du cardinal d'Aragon : le prélat s'empessa d'écrire au Pape qu'il y avait vu « des salades encore plus belles qu'à Rome » !

Au nombre des nouveautés de la Renaissance, la fourchette est très souvent citée. Une légende tenace attribue à Catherine de Médicis son introduction à la cour de France en 1533. Mais l'ustensile avait déjà fait quelques incursions sur notre territoire et son usage demeure extrêmement limité jusqu'à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. L'assiette, quant à elle, a peut-être été découverte par les armées de François I<sup>er</sup> lors des campagnes militaires en Italie. Jusqu'alors le souverain, comme chacun de ses sujets, déposait ses aliments solides sur un tranchoir, une tranche de pain à la mie dense (et il mangeait avec les doigts). C'est à la Renaissance qu'apparaissent également la serviette de table et les verres individuels (comme ceux de Murano, près de Venise). A la même époque, le buffet, meuble à étagères permettant d'exposer la vaisselle d'apparat, et la nef, pièce d'orfèvrerie en forme de navire contenant le « nécessaire de table » du roi – voient leur importance croître en tant que signes de distinction sociale et de pouvoir.

Au cours du XVI<sup>e</sup> siècle, d'autres nouveautés débarquent sur le continent européen : les aliments issus des Amériques. Mais à l'exception notable de la dinde (vite adoptée car proche du prestigieux paon), tomates, maïs, haricots, pommes de terre, citrouilles, courges ou encore cacao ne parviennent pas à s'introduire sur les tables de la Renaissance, qu'elles soient royales ou paysannes.

Eric Birlouez  
Historien et sociologue de l'alimentation

## BIBLIOGRAPHIE

- BIRLOUEZ Éric, À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge, éditions Ouest-France, Rennes, 2009.
  - BIRLOUEZ Eric, Festins princiers et repas paysans à la Renaissance, éditions Ouest-France, Rennes, 2011.
  - DION Roger, Le Val de Loire. Étude de géographie régionale, Lafitte Reprints, Marseille, 1978.
  - FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo dir., Histoire de l'alimentation, Paris, Fayard, 1996.
  - FLANDRIN Jean-Louis et COBBI Jane (sous la direction de), Tables d'hier, tables d'ailleurs. Paris, Odile Jacob, 1999.
  - FOSSIER Robert, Ces gens du Moyen Âge, Paris, Fayard, 2007.
  - LATREMOLIERE Elisabeth et QUELLIER Florent (sous la direction de), Festins de la Renaissance. Cuisine et trésors de la table. Château royal de Blois et éditions Somogy, 2012.
  - LAURIOUX Bruno, Le Moyen Âge à table, Paris, Adam Biro, 1989.
  - LAURIOUX Bruno, Manger au Moyen Âge. Discours et pratiques alimentaires aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, Paris, Hachette Littératures, 2002.
  - MARTY-DUFAUT Josy, Le Viandier. Recettes d'après Taillevent, Bayeux, Moyen Âge hors série n° 24, Editions Heimdal, décembre 2007.
  - RAMBOURG Patrick, Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, Paris, Editions Perrin, collection Tempus, 2010
-