

## La Nourriture et Les Fêtes du Moyen Age

Le Moyen Âge était une période très vaste. Il a commencé en 500 et a fini en 1500. Le terme a commencé avec les érudits au 16e siècle qui veulent parler du temps entre la fin de l'empire romain et leur temps. Le terme est typiquement pour l'Europe seulement. Le Moyen Âge était un temps difficile. Il y avait beaucoup de famines et de fléaux. En outre, les crimes avaient des sanctions très strictes. Pour beaucoup de crimes, la sanction était la mort en public. La torture était populaire aussi (Salem, 2020).

La société au Moyen Âge était très différente que la société aujourd'hui. Au Moyen Âge, l'église était le plus important gouvernement et il n'y avait pas une différence entre l'église et l'État. L'église était le plus grand propriétaire aussi. Puisque l'importance de l'église, les fêtes religieuses étaient très importantes et tout le monde les ont participés. De plus, parce que l'église possédait beaucoup de terre, les fêtes étaient chronométrées avec les besoins de la terre. Par exemple, Lent, où les peuples jeûnent, était typiquement au temps qu'il n'y avait pas beaucoup de cultures. À l'autre côté, les fêtes passaient pendant les temps avec beaucoup de cultures (Armstrong 2021).

Le système féodal était très important et populaire pendant le Moyen Âge. Le système féodal a commencé environ l'année 900. Avec le système, le roi a beaucoup de terre. Il donne la terre des nobles et des chevaliers en échange pour la protection. Ensuite, les nobles et les chevaliers peuvent louer leur terre aux paysannes. Les nobles et les chevaliers peuvent créer les règles et les lois, l'argent, et les taxes pour leur terre. Les nobles ont loué leur terre aux paysannes en échange pour les paysannes ont travaillé la terre. Quand les paysannes ont travaillé la terre, ils ont donné beaucoup de cultures aux nobles, mais ils avaient aussi un petit morceau de terre où ils

pourraient cultiver leurs propres récoltes. Avec ces récoltes, les paysannes pourraient nourrir elles-mêmes et leurs familles. Typiquement, les paysannes ont des petites maisons avec de petits jardins (Salem 2020).

La nourriture était importante pour les paysannes et la bourgeoisie, mais dans différentes façons. Il y avait des règles différentes pour les différentes classes sociales, mais aussi des choses similaires.

Pour commencer, les similarités sont importantes. Toutes les différentes classes sociales mangeaient le pain. De plus, ils mangeaient les poissons pendant les fêtes religieuses. Ces fêtes incluent les fêtes pour les saintes et chaque vendredi (Anido 2020). En outre, tout le monde jeûnait pour un jour avant les fêtes ou avant qu'ils ont visité l'église. C'était la tradition parce que les peuples ont pensé qu'un jeûne a rappelé les gens qui participent du sacrifice du christ (Lafortune 1984). Le vin et les épices étaient les dernières choses similaires pour les paysannes et les bourgeois. Chaque personne buvait environ trois litres de vin chaque jour. Cela semble beaucoup, mais c'est important de noter que le vin n'était pas très fort. Pour les épices, les croisades ont apporté les épices à la France entre 1095 et 1291. Toutes les classes sociales ont mangé un type de soupe qui s'appelle potage. Le potage était épais avec les légumes, la viande, et la fibre. Pour les légumes et les fruits, il y avait l'idée que les légumes et les fruits crus sont mauvais pour la santé. En raison de cela, les légumes et les fruits étaient toujours cuits. Finalement, pour les mœurs. Tout le monde a mangé avec ses doigts, sans les outils. (Salisbury 2022).

Même avec les similitudes, il y avait des différences. Avec le pain, les bourgeois ont mangé du pain de blé. Les paysannes, d'autre côté, ont mangé du pain d'orge et de seigle. Avec les fêtes

religieuses, les paysannes ont mangé des harengs pendant que les bourgeois ont mangé les maquereaux, les morues, ou les saumons. Finalement, pour les épices, les paysannes ont mangé des moutardes. La moutarde est indigène en France, donc, en France, c'était très facile à trouver. Les bourgeois ont mangé le poivre, clous de girofle, gingembre, cannelle, et muscade. Ces épices étaient très chères parce qu'elles ont dû être importées(Salisbury 2022).

La nourriture pour les bourgeois était grandiose. On peut comprendre le régime bourgeois parce que plus de 50 livres de cuisine que les archéologues ont trouvés. La nourriture qui était plus proche du ciel était pour les bourgeois parce que les gens ont pensé que cette nourriture était plus proche de Dieu. Puisque ça, la nourriture comme les fruits, les céréales, et les amandes étaient populaires pour les tables bourgeoises. Beaucoup de fruits et d'amandes ont été importés, donc ils étaient très chers. De plus, les oiseaux étaient populaires pour la même raison (Anido 2020). Les animaux sauvages étaient populaires aussi. C'est parce que les paysannes ne peuvent pas chasser dans les terres des bourgeois, donc il y avait beaucoup d'animaux sauvages. Les lapins étaient communs. De plus, pour les fêtes, les animaux comme les paons et les porcs-épics ont été utilisés sur les tables pour montrer la richesse des bourgeois. Le veau était aussi populaire parce que c'était très cher (Bovey 2015). Puisque les bourgeois pourraient acheter le sel, ils pourraient manger la viande toute l'année.

Les bourgeois n'ont pas mangé les animaux carnivores parce qu'ils sont considérés sales. En outre, ils n'ont pas mangé les chevaux parce que les chevaux comme un repas populaires avec les païens. Puisque leur christianisme, les bourgeois ne voulaient pas d'être comme les païens.

D'autre côté, ils ont mangé beaucoup de cochons pour la même raison. Les Juifs et les musulmans n'ont pas mangé les cochons, et les bourgeois voulaient d'être différents pour montrer

les différences dans les religions. Finalement, les bourgeois ont utilisé le pain pour les assiettes (Salisbury 2022).

Le régime de paysannes était très différent. Récemment, les marmites et outils de manger étaient se trouvés dans les villages de Northamptonshire en Angleterre. Avec cette découverte, les archéologues peuvent voir pour la première fois la nourriture spécifique de paysannes. Tous les livres de cuisine se concentrent sur les bourgeois, donc, avant cette découverte, le régime de paysannes était inconnu (University of Bristol 2019).

La nourriture qui grandit sous la terre est considérée comme grossière et pour les paysannes. Puisque ça, ils ont mangé beaucoup de carottes, d'oignons, de poireaux, et d'ail. Les paysannes mangeaient environ 3500 calories par jour. Cela semble beaucoup, mais les paysannes travaillaient tous les jours avec le travail laborieux. Par exemple, ils transportent de l'eau, désherber, cultiver, et hacher la nourriture. Toutes ces tâches sont difficiles et brûlent beaucoup de calories (Viviane 2023)

Les paysannes n'ont pas mangé beaucoup de viande parce que toute la viande dans la terre de nobles et de chevaliers était pour les nobles et les chevaliers. Par exemple, c'était interdit pour les paysannes de chasser les lapins et les cerfs dans les terres des bourgeois (Salem 2023). La seule viande que les paysannes ont mangé beaucoup était le cochon. Les cochons pourraient se nourrir dans les forêts, donc ils n'étaient pas chers pour les paysannes. Les animaux comme les vaches et moutons étaient plus importants pour leurs produits, comme le lait, que leur viande, donc les paysannes n'ont pas tué ces animaux pour leur viande. Les paysannes ont mangé beaucoup de lait parce qu'il a beaucoup de calories (University of Bristol 2019).

Typiquement, les paysannes ont de petits jardins et fermes. Avec ces jardins, ils pourraient grandir les légumes. Ils ont mangé le potage avec les petits pois, les haricots, et les oignons. Pour le dessert, les paysannes ont mangé des fruits, baies, et noisettes avec un peu de miel (Salem 2020).

Pour l'étiquette, les paysannes n'ont pas mangé à table. Ils ont mangé à proximité du feu sur les selles. S'il y avait les bourgeois au repas, les paysannes ont mangé après que les bourgeois ont commencé à manger. Les paysannes ne pourraient pas manger en premier (Singman 1999).

Avec le passage de temps, la classe sociale de marchandes a grandi. Puisque ça, les marchands et les paysannes ont commencé à avoir plus d'argent et faire les mêmes choses que les bourgeois ont fait. Les bourgeois n'ont pas aimé ça, donc ils ont créé les lois qui ont dit qu'on ne pouvait pas adapter un régime plus haute de votre classe sociale. Ces lois aussi font les fêtes très grandes interdites pour les paysannes (Singman 1999).

En France spécifiquement, il y avait les habitudes pour la nourriture aussi. Beaucoup de repas pour les bourgeois ont des noms étranges pour sembler plus exotique. Les pommes de terre et les bouillons étaient populaires pour toutes les classes sociales, probablement parce qu'ils ont grandi en France. Particulièrement dans le sud de la France, il y avait l'influence musulmane. C'est parce que l'Espagne, qui était musulmane, était très proche du sud de la France. Finalement, Montpellier était une ville très importante pour les bonbons et les épices (Lafortune 1984).

Les fêtes étaient très importantes aussi pour les peuples dans le Moyen Âge. Chaque mois ont les différentes fêtes. Typiquement, les fêtes ont des banquets ou de grands repas avec la célébration. Janvier a le Douzième Nuit, une fête qui a célébré la visite des Hommes Sages après la naissance de Jésus. En février, il y avait la fête pour la Sainte Valentine. En mars, il y avait Pâques. En

avril, il y avait la fête des bouffons, où les bouffons ont fait des blagues pour l'amusement de toutes les personnes. En mai, il y avait la fête de Mai, où la ville a choisi une "reine de Mai" et toute la ville adansé ensemble. En juin, il y avait la fête du feu, où la ville a célébré les différentes histoires ensemble. En juillet, il y avait le jour de la Sainte Swithin. Les histoires ont dit que les os de la Sainte Swithin avaient bougé, et, après, il y avait 40 jours de pluie. Pour août, il y avait le jour de Lammas pour la première récolte de l'année. En septembre, il y avait la fête de Michaelmas pour célébrer la vie de la Sainte Michaelmas. En octobre et novembre, il y avait Halloween. En décembre, il y avait Noël (Medieval Life and Times 2016).

Les quatre plus grandes fêtes étaient la fête de la Sainte Valentine, Pâques, Halloween, et Noël. La fête de la Sainte Valentine était le 14 février chaque année. C'était une fête pour célébrer l'amour. Avec la fête, les paysannes et les bourgeois n'ont pas travaillé. Tout le monde a mangé un grand repas. La fête était le jour que, selon la tradition, les oiseaux ont commencé à trouver un copain et se marier. Puisque ça, il y avait la tradition que le jour était une bonne journée pour l'amour. Avec la fête, les lanternes d'amour étaient populaires. Pâques étaient audébut du printemps, après 40 jours de Prété, pour célébrer l'ascension de Jésus après sa mort. Avec la fête, les gens ont acheté ou créé de nouveaux vêtements. Les nobles ou chevaliers qui possèdent la terre servaient les paysannes qui travaillaient la terre un grand repas pour célébrer la fête. Halloween était le début de l'hiver. Avec la fête, les enfants ont porté des masques, et la voyance était populaire. Noël a commencé la dernière semaine de décembre et a fini le 5 janvier. Avec la fête, qui a célébré la naissance de Jésus, il y avait de festinset des banquets. Les nobles ont décoré leurs châteaux avec les plantes vertes, qui représentent une bonne récolte pour la année prochaine . Selon la tradition, les invités des banquets ont échangé 12 cadeaux à chaque repas (Redien 2017).

Très populaires pour les bourgeois avec les fêtes étaient les festins ou les banquets. Les festins et les banquets étaient légèrement différents. Les festins sont moins solennels, et l'amusement était très important. Il y avait typiquement des bouffons et des musiciens pour l'amusement. Ils étaient pour les petites célébrations, comme les anniversaires, et ils avaient typiquement trois cours de cuisine. Les banquets étaient plus solennels. Ils étaient pour les plus grandes célébrations, comme les fêtes religieuses. Ils étaient plus grands aussi. Avec les banquets, il y avait sept ou huit cours de cuisine, et chaque cours pouvait avoir plus de 20 plats. Les trompettes annonçaient chaque nouveau cours de cuisine (Medieval Chronicles 2022).

Toutes les deux les festins et les banquets ont la même organisation. Ils étaient un temps pour les amis et la famille de nobles ou chevaliers de manger ensemble, mais c'était aussi un spectacle de richesse pour les nobles. Ils étaient dans la grande chambre du château. Le seigneur et dame du château se sont assis à l'avant la salle, sous le blason du château. Ils ont aussi mangé les premiers. Après qu'ils ont commencé à manger, les autres invités peuvent commencer aussi. Les invités les plus importants se sont assis à proximité du seigneur et dame, à une table plus haute (Lafortune 1984). D'autre côté, les femmes et les jeunes filles se sont assises le plus loin du seigneur parce qu'elles étaient les moins importantes. La seule fois que les femmes se sont assises à l'avant la table était le jour de leur mariage. Les seigneurs le plus importants aussi ont mangé le plus, et manger beaucoup était un signe de richesse. Il y avait un homme qui testait la nourriture du seigneur pour assurer que la nourriture n'était pas empoisonnée. Il y avait aussi les serveurs qui ont servi le vin et la nourriture (Viviane 2023).

La France a beaucoup de grands festins et banquets fameux et connus. Un exemple est le festin de Noël en 1377. Après le 10<sup>e</sup> siècle, le palais de la cité devient très important, et les rois de la France ont habité là. À Noël 1377, l'empereur romain- Charles IV- a visité Charles V, le roi de

France, et il est resté là pour le Noël. Grâce aux écrivains que Charles V a embauché, il y a un menu complet du banquet. Les rois et leurs seigneurs ont mangé les plats comme la soupe avec amandes, le bœuf, la viande rôtie, les œufs, et les pâtisseries étrangères (Medieval.eu 2017). Un autre grand banquet était le Banquet du Voeu de Faisan en 1454 par Philip le Bon. Le banquet était au Lille, au nord-est de la France. Le banquet était pour promouvoir une croisade contre les Turks. La croisade n'est pas passée, mais le banquet était magnifique et un grand spectacle de richesse. Plus de 24 musiciens ont joué, incluant la musique de Dufay, un musicien très connu au Moyen Âge. Un acteur qui représente l'église est monté sur un éléphant à un moment donné. Le 4 octobre 1470, au château de Cherveux, Seigneur Cunningham a invité ses sujets au château pour célébrer la fin de la récolte. Il veut montrer l'amitié à ses sujets. Le banquet était une semaine, avec les pauses pour les jeux de chasse au forêt. Il y avait les repas avec les épices pour montrer sa richesse (Redien 2017).

La nourriture et les fêtes étaient très importants pour les peuples du Moyen Âge, tous les deux les paysannes et les bourgeois. La nourriture était différente pour les différentes classes sociales, mais il y avait aussi des similarités. Les fêtes, typiquement pour des raisons religieuses, aidaient avec la vie difficile.

Les sources

Anido, J. (2020, September 15). Manger à Paris au Moyen-âge. Un jour de plus à Paris | Visites culturelles et touristiques à Paris.

<https://www.unjourdeplusaparis.com/paris-reportage/manger-a-paris-au-moyen-age#:~:text=The%20bourgeois%20ate%20only%20wheat,milk%20or%20even%20meat%20juice>

Armstrong, D. (2021, February 12). The medieval European society in the early 14th century. Wondrium Daily.

<https://www.wondriumdaily.com/the-medieval-european-society-in-the-early-14th-century/>

Bovey, A. (2015, April). The medieval diet. British Library.

<https://www.bl.uk/the-middle-ages/articles/the-medieval-diet#:~:text=Rich%20and%20poor%20alike%20ate,the%20type%20of%20grain%20used>

Lafortune-Martel, A. (1984). Fête noble en Bourgogne au XVe siècle: Le Banquet du Faisan (1454): Aspects politiques, sociaux et culturels. Cahiers d'études médiévales

Medieval festivals. Medieval Chronicles. (2022, December 5).

<https://www.medievalchronicles.com/medieval-life/medieval-festivals/>

Medieval Histories. (2017). Medieval banquet in Paris 1378. Medieval Histories.

<https://www.medieval.eu/medieval-banquet-in-paris-1378/>

Medieval Life and Times. (2016). Medieval Religious Festivals. Medieval Life and Times.

<https://www.medieval-life-and-times.info/medieval-religion/medieval-religious-festivals.htm>

Redien, P. (2017). Medieval Banquet. Medieval banquet.

<http://www.chateau-de-cherveux.com/accueil/medieval-banquet.html>

Salem. (2023, February 27). Medieval food: From peasant porridge to King's mutton. History on the Net. <https://www.historyonthenet.com/medieval-food>

Salem. (2020, February 27). The Middle Ages: A comprehensive overview. History.

<https://www.historyonthenet.com/middle-ages-comprehensive-overview-europe-500-1500>

Salisbury, J. (2022, May 9). Medieval Europe: What did the nobility eat?. Wondrium Daily.

<https://www.wondriumdaily.com/medieval-europe-what-did-the-nobility-eat/>

Singman, J. L. (1999). Daily life in Medieval Europe. Greenwood Press.

University of Bristol. (2019, May 16). New research reveals what was on the menu for medieval peasants. Bristol.ac.

<https://www.bristol.ac.uk/news/2019/may/medieval-peasant-diet.html>

Viviane. (2023, March 22). Repas, banquets et alimentation au moyen âge. HistoirePourTous.

<https://www.histoire-pour-tous.fr/dossiers/2954-a-la-table-du-moyen-age.html>