



CHÂTEAU DE BLANDY

LE CHÂTEAU

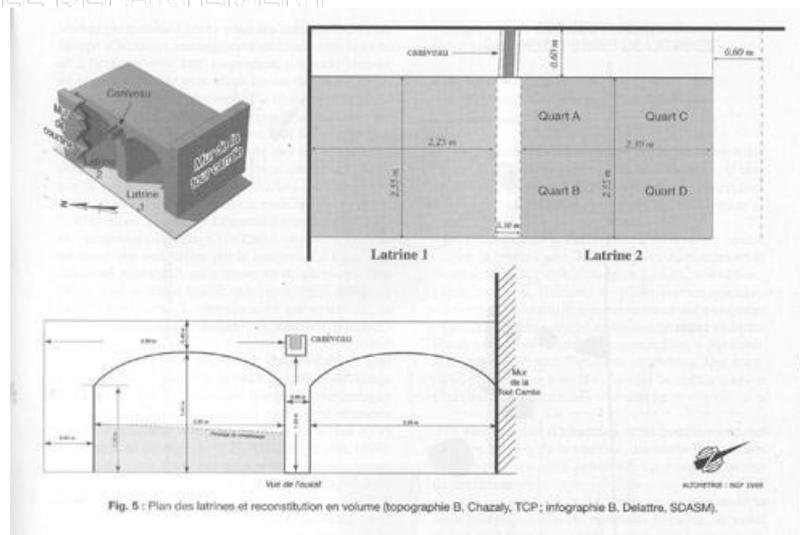
À LA TABLE DES SEIGNEURS

Peu de documents d'archives existent pour nous renseigner sur les modes d'alimentation à Blandy au Moyen Âge. L'archéologie est une alternative qui apporte de précieuses réponses. La fouille des latrines (nom ancien des toilettes) du château fort de Blandy a ainsi donné de nombreuses informations sur le régime alimentaire et les usages de table des seigneurs. Ces latrines ont conservé les restes des repas consommés, retrouvés grâce aux fouilles archéologiques.

I. La fouille des latrines de l'Auditoire comme source

Les latrines du château de Blandy sont des latrines sur fosses maçonnées. Elles sont installées dans le sous-sol des tours et des logis. Les fosses reçoivent les sédiments (Dépôts de matières : couche, formation, alluvion, colluvion, roche.) des toilettes des étages situés au-dessus, par des conduites de terre cuite. On retrouve ces fosses pleines de sédiments (Dépôts de matières : couche, formation, alluvion, colluvion, roche.) ou de gravats qu'on peut prélever et analyser.

Sur les huit latrines sur fosse (Latrines dont les sédiments sont amenés par des conduites de terre cuite dans une fosse construite en sous-sol des bâtiments.) du château, ce sont les deux latrines de la salle de l'auditoire qui ont été les plus instructives. La fosse dite des latrines 2 nous fournit l'essentiel de ces informations, car elle a bénéficié d'analyses variées de ses sédiments (Dépôts de matières : couche, formation, alluvion, colluvion, roche.). Pas moins de 1213 litres de sédiments (Dépôts de matières : couche, formation, alluvion, colluvion, roche.) déposés dans les fosses ont été tamisés, soit 2 tonnes.



Plan des latrines et reconstitution en volume.

Fouillées en 1996 et en 1998, les fosses de ces latrines présentent une architecture voûtée en moellons de meulière (roche sédimentaire siliceuse utilisée fréquemment dans la construction en Seine-et-Marne.) et de grès. Les archéologues datent leur construction de l'agrandissement du château (seconde moitié du XIVe siècle. D'ailleurs, une fine couche de sédiments (Dépôts de matières : couche, formation, alluvion, colluvion, roche.) au fond de la fosse 2 contenait les restes d'un verre à pied du XIVe siècle. Outre la fonction de latrine, ces fosses ont également servi de poubelles. On y retrouve des déchets datés de la fin du XVe au XVIe siècle. L'utilisation des latrines s'achève dans le château à partir du milieu du XVIe siècle.

A ce moment, elles ont été comblées de matériaux de construction provenant de bâtiments détruits ou en cours de restauration (moellons de pierre, plâtre, fragments d'ardoises, tuiles, carreaux de pavement (élément de terre cuite pour revêtir le sol. Pavement est équivalent à pavage.), verre de vitrage). Grâce au recours à des disciplines spécialisées (exemple : la carpologie pour l'étude des graines, l'archéozoologie pour les os d'animaux, la palynologie pour les pollens...), les résidus d'objets et les restes alimentaires retrouvés dans ces latrines ont été analysés. Cela a permis de déterminer avec précision le régime alimentaire et les usages de table des seigneurs de Blandy.

Les chercheurs ont pu dater les différents éléments retrouvés grâce à l'organisation stratigraphique (en rapport avec l'organisation des couches géologiques et des apports de l'occupation humaine.) des couches archéologiques (datation relative (datation aboutissant à une chronologie des événements géologiques ou biologiques, les uns par rapport aux autres, dans lesquels s'insèrent les vestiges archéologiques.)) et à l'altération des composants pour certains éléments organiques comme les ossements, les charbons de bois (datation absolue (datation aboutissant à un résultat chiffré, exprimé en années, grâce à des méthodes utilisant des phénomènes de transformations physico-chimiques dont la vitesse est connue (radioactivité par exemple.)) par carbone 14).

Les objets retrouvés en fouille sont datés par la typologie à laquelle ils appartiennent (étude des formes des objets). Le bois est daté par la dendrochronologie (méthode de datation basée sur l'analyse en épaisseur et le comptage des anneaux de croissance des arbres. Elle est utilisée pour dater charpentes, menuiseries, vaisselle et tout élément en bois.) et d'autres méthodes de datations absolues sont utilisées, comme la thermoluminescence (méthode de datation basée sur la mesure de la quantité de lumière émise par les matériaux composant l'objet entre deux opérations de chauffage, à savoir sa fabrication (cuisson d'une poterie) et son analyse en laboratoire.), l'archéomagnétisme (méthode de datation fondée sur l'aimantation résiduelle des terres cuites.), etc...

II. Le régime alimentaire à Blandy : vestiges et lacunes

Le régime alimentaire des habitants du château aux XVe et XVIe siècles est conforme à celui que pratique l'aristocratie selon les règles de la diététique (discipline liée à l'alimentation et à ses pratiques, prenant en compte des aspects culturels et sociaux.) médiévale et de sa symbolique (pour plus de renseignements, lire l'annexe sur le statut social des aliments à travers la diététique et l'influence religieuse)

Une hiérarchie des aliments est établie, selon qu'ils proviennent de la terre ou de l'air (deux des quatre éléments de la Création). Cette représentation est appelée « la grande chaîne de l'être ».

Dans ce tableau, sont présentés les aliments, du plus apprécié au moins apprécié, selon cette hiérarchie.

« La chaîne de l'être » : hiérarchie des aliments végétaux et des viandes

Du plus apprécié, provenant de l'air, au moins apprécié, venant de la terre

Végétaux	Viandes
Arbres fruitiers	Petits oiseaux
Arbustes à fruits et à baies	Chapons, Poules
Feuilles poussant sur une tige (chou, pois, menthe)	Canards, Oies
Feuilles partant de la racine (épinard, salade, carde)	Veaux
Racines (carotte, rave)	Boeufs
Bulbes (oignon, échalote, poireau, ail)	Moutons, Porcs

Les fouilles ont révélé une présence importante de céréales, dont le froment. Il était sans doute, consommé, ici, sous forme de pain blanc, comme il est de coutume chez les nobles et non sous forme de bouillie, comme chez les paysans. En ce qui concerne les légumes, jugés nobles lorsqu'ils sont consommés frais, on n'a retrouvé que le pourpier. Les « racines » étaient mal considérées des nobles.

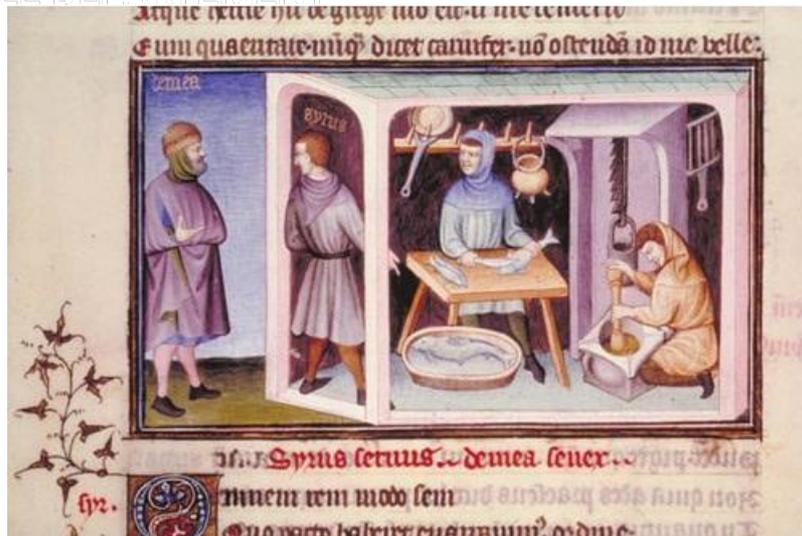
Les légumineuses sont plus nombreuses, comme la fève, la gesse-chiche, le pois et la vesce cultivée. La présence de nombreuses graines de fraises, figes, mûres de ronce, sureau noir et raisin n'est également pas une surprise. Il était d'usage de les consommer crus et frais, en début de repas. Ils provenaient de cueillette sauvage, de culture ou d'achats.



Johan-G. Weinmann,, Phytanthoza-
iconographia, Rastibonne, 1739-1745
Paris, BnF, Département des Estampes,
JC 12 fol.

En ce qui concerne les animaux, on distingue les animaux terrestres et les volatiles. Le mot viande désigne à cette époque tous les aliments, on utilise le mot « chair » pour la viande. Est consommée la triade « bœuf-mouton-porc ». Toutefois, la place des volailles de basse-cour (oies, pigeons, coqs, canards), est importante et, plus étrange pour nous, celle des oiseaux sauvages de petite taille (grives, merles, mésanges) On note en revanche la faible représentation du gibier, ce qui contrebalance l'image du seigneur grand chasseur (17 % seulement de gibier, contre 40 % au château de Brie-Comte-Robert).

Parmi les poissons, le hareng domine largement les autres poissons d'eau de mer (raie, merlan etc.). Conservé dans la saumure (Eau fortement salée, dans laquelle on met des aliments pour en faire des conserves (olives, harengs, viande).), il s'exporte plus facilement. Preuve de la richesse des seigneurs, sa proportion est aussi importante que les carpes, vairons, ablettes et gardons pêchés dans les rivières locales. On observe une grande diversité d'espèces et de provenances, bien que les poissons côtiers marins soient peu nombreux.



Comédies de Térence, début du XVe siècle, Paris, BnF, Département des Manuscrits, Latin 7907 A fol.83

Preuve d'une certaine opulence, plusieurs aliments sont d'origine méditerranéenne (le pourpier, la figue, le coing) ou ont été directement importés comme la myrte, les pois chiches qui ne peuvent pas pousser en Brie. Au total, ce sont trente-deux espèces végétales et quarante-six espèces animales qui constituent le régime des châtelains entre les XVe et XVIe siècles.

Ce nombre montre la grande diversité présente à la table de Blandy, synonyme de richesse. Cependant, aucun résidu d'épices lointaines (cardamome, graine de paradis, noix de muscade) n'a été retrouvé par les archéologues ni les fruits présents sur d'autres tables, à la fin du Moyen Âge, comme les nèfles, les mûres noires, les agrumes (citron, orange), les dattes et le melon.

III. La préparation des repas et les usages de table

Vaisselle de table

La belle vaisselle de table en céramique fine, en faïence ou en métal est rare ou absente, car elle n'a pas été jetée dans les latrines en raison de sa préciosité ou pour le métal, sa solidité. En revanche, les récipients et ustensiles en céramique et en verre, fragiles, sont légion. La vaisselle de table présente en particulier une grande diversité de formes et de matériaux, attestée dans le temps.



Pichets du XIVe siècle (latrines nord) Photo Gaud 2007

Durant tout le XVe siècle, les seigneurs de Blandy utilisent pichets, coupelles et cruchons d'origine parisienne, à pâte claire, ou d'origine locale, à pâte rouge, pour servir le vin. La proportion élevée de récipients en céramique (un tiers de la vaisselle de table) s'explique par la réputation de ce matériau à assurer une bonne conservation d

u vin.



Gourde en grès du Beauvaisis
photo M.C. Coste, CD77

A partir de la fin du XVe siècle, les pichets, gourdes, godets et coupelles en grès de Beauvaisis (région de Beauvais au nord de Paris) rivalisent avec les céramiques franciliennes (de l'Île-de-France). Par la finesse de sa facture, cette vaisselle de table de pâte grise témoigne du niveau social élevé des châtelains de Blandy.



Assiette en faïence de Nevers
photo M.C. Coste, CD77

La découverte de fragments de vaisselle en faïence de Nevers montre que la résidence des seigneurs de Blandy demeure prospère après la fin du Moyen Âge jusqu'à la fin du XVIIe siècle.



Verre à pied tronconique avec
filet d'émail blanc et gobelet à
côtes et pastille bleue au fond
(fac-similés créés par Eva
Bartova)photo M.C. Coste.

Autre indicateur du niveau social élevé des châtelains dès le XIVe siècle : quelques fragments de verrerie ont été retrouvés dans les latrines de la salle de l'auditoire. Réservée à des artisans hautement spécialisés, la production de vaisselle en verre se vendait à prix d'or au Moyen Âge.



Gobelet du XVe s, Verre à filet d'émail du XVIe s. et flacon du XVIIe s.(fac-similés)
Photo Y. Bourhis, CD77

Le modèle de verres le plus fréquemment retrouvé dans la fosse est tronconique avec un décor de filets d'émail blanc sur la lèvre ou de bleu de cobalt sur le pied. Des gobelets à côtes appartiennent au XVe siècle. Ils peuvent être décorés de filets au bleu de cobalt et de pastilles au fond du contenant destinées à masquer la trace du pontil (tige en métal dont l'extrémité est couverte d'une couche de verre chaud pour saisir le fond de la pièce en verre.).



Le flacon-gourde. Photo
Y. Bourhis, CD77

Mais la preuve la plus flagrante de la puissance des seigneurs de Blandy est la présence d'un flacon-gourde en

verre bleu, provenant peut-être de Murano ou d'ateliers d'imitations comme celui de Montpellier. Sa couleur et sa forme témoignent d'un raffinement qui sera confirmé dans les décennies suivantes par la présence au château de verreries vénitiennes sophistiquées. Un autre flacon est également intéressant, il s'agit d'un flacon double, peut-être ampoules de parfum ou huilier-vinaigrier.



Le flacon double. Photo Y. Bourhis CD77

Vaisselle de cuisine

La vaisselle de cuisine ne représente pas moins de 75 % du mobilier en céramique retrouvé lors des fouilles. Elle est composée majoritairement de pots à cuire de type coquemar (pot à cuire de forme fermée, à col court avec une anse et sans bec verseur.) (18 à 45 exemplaires) auxquels il faut ajouter deux à quatre récipients voués à la préparation des laitages (tèle à lait). Concernant les matériaux, contrairement à la vaisselle de table, les productions franciliennes sont largement dominantes. Manquent, pour des raisons compréhensibles et identiques à la vaisselle de table, des éléments de la batterie de cuisine en métal.

Pour la préparation des aliments, les cuisiniers et galopins du château utilisaient des mortiers en pierre pour moudre les graines ainsi que des couteaux dont quelques lames en métal ont été retrouvées, ainsi qu'un manche en bois. Malgré l'absence de certains ustensiles, on peut imaginer que cuillers, couteaux, poêlons, marmites et crocs à viande (crochets) faisaient partie de l'attirail des cuisiniers.



Manche et lame de couteaux trouvés dans les latrines photo Y. Bourhis, CD77



Couteau entier retrouvé dans les latrines du XIVe siècle photo Y. Bourhis, CD77

AUTEURS

- Marie-Claire Coste
- Émilie Ximenes

SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

- M-C. COSTE (dir.), Mode de vie et alimentation à la fin du Moyen Age au château de Blandy-les-Tours, approche pluridisciplinaire des latrines de la salle de l'Auditoire, Supplément n°28 à la Revue Archéologique du Centre de la France, FERACF, Tours, 2006
- I. RAMBAUD (dir.), Le château de Blandy-les-Tours, Conseil général de Seine-et-Marne et Editions Gaud, Melun, 2007
- E. BIRLOUEZ, A la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Age, Editions Ouest-France, 2011
- D. ALEXANDRE-BIDON (dir.), La cuisine au Moyen Âge, Association des Amis de la tour Jean sans Peur, Paris, 2009
- B. LAURIOUX, Manger au Moyen Âge, Hachette Littératures, Paris, 2002