

LA SAUVE

Imaginaires alimentaires

CONFÉRENCE Nelly Labère abordera, vendredi soir, la dimension politique et festive de l'alimentation au Moyen Âge. Quand manger était bien plus qu'un simple besoin physiologique

AUDE BOILLEY
a.boilley@sudouest.fr

De prime abord, on se dit qu'un repas au Moyen Âge ne devait pas être terrible. Probablement frugal, peu élaboré et de mauvaise qualité. On imagine qu'on mangeait pour assouvir un besoin physiologique. Rien de plus. « C'est une erreur. Il y a une réelle dimension festivité et politique. Les plats sont élaborés. Dans certains banquets ce ne sont pas moins de 40 plats qui sont servis au cours de cinq services », apprend Nelly Labère. Maître de conférences à l'Université de Bordeaux Montaigne et membre de l'Institut universitaire de France, l'enseignante de littérature tiendra une conférence ce vendredi sur la question de ces dimensions festive et politique méconnues (1).

À l'heure où le design culinaire envahit les émissions de télévision mettant en scène des combats de chefs, les cuisiniers du Moyen Âge rivalisaient déjà d'imagination. « L'œil, au Moyen Âge, est le premier accès à la nourriture, dévoile l'universitaire. On colore les plats. Si la mode est au bleu qui évoque la royauté, on va colorer les plats de bleu. On dessine les blasons sur les mets et on déguise les aliments. La viande est un mets de luxe et qui doit être évité de nombreux jours par an pour des raisons religieuses. Pour donner l'illusion qu'on en mange, on déguise alors du poisson en viande. Les cuisiniers redonnent également aux aliments



Les banquets, au Moyen Âge, étaient raffinés et inventifs. MUSEO CORRIER VENISE CLUISA RICCIARINI/LEEMAGE

leur forme naturelle. On peut ainsi reconstituer un faisan comme s'il était vivant alors qu'il est complètement cuisiné et prêt à être mangé. »

Marqueur de puissance

Selon l'enseignante, cette dimension de marketing et de propagande n'a pas disparu. « Si une grande maison de couture organise un repas après un défilé ou si on demande à un chef étoilé un plat signature, nous sommes dans la représentation. »

Mais faire un banquet, « n'est pas qu'un moment festif où on sort tout du placard. » Nous observons une scénographie entre les plats avec des jongleurs par exemple. Les plats racontent une histoire, il y a une narra-

tion. À la fin du Moyen Âge, des metteurs en scène opèrent dans les villes de Flandres. »

Les repas sont également un moyen de se différencier socialement et de marquer sa puissance. La table est un dispositif où tout le monde voit et est vu. « On regarde qui mange quoi, qui est à côté de qui, qui se ressert. »

« Les paysans sont parfois invités. Les restes peuvent également leur être offerts. On note donc une extension de la fête. Mais nous avons un problème de sources. Nous sommes surtout renseignés sur les puissants », apprend Nelly Labère.

Les banquets sont épiés d'un pays à l'autre. « C'est la surenchère. » On

note l'apparition des premiers livres de cuisine. Très épais, ils détaillent des menus, livrent des recettes et quelle sociabilité observer.

Mais au fait que mangions-nous au Moyen Âge ? « On mangeait en fonction de sa complexion et de son statut social », répond Nelly Labère. Aux seigneurs qui guerroyaient les aliments sanguins pour trouver l'énergie perdue au combat, aux paysans ce qui pousse sous terre et en surface, aux religieux des aliments qui n'échauffent pas trop le corps. . .

(1) Vendredi, à 21 h, à la Maison des vins de l'Entre-deux-Mers, La Sauve. Tarif : 5 euros. Réservation conseillée au 0556 23 30 21 ou 06 08 57 53 42.