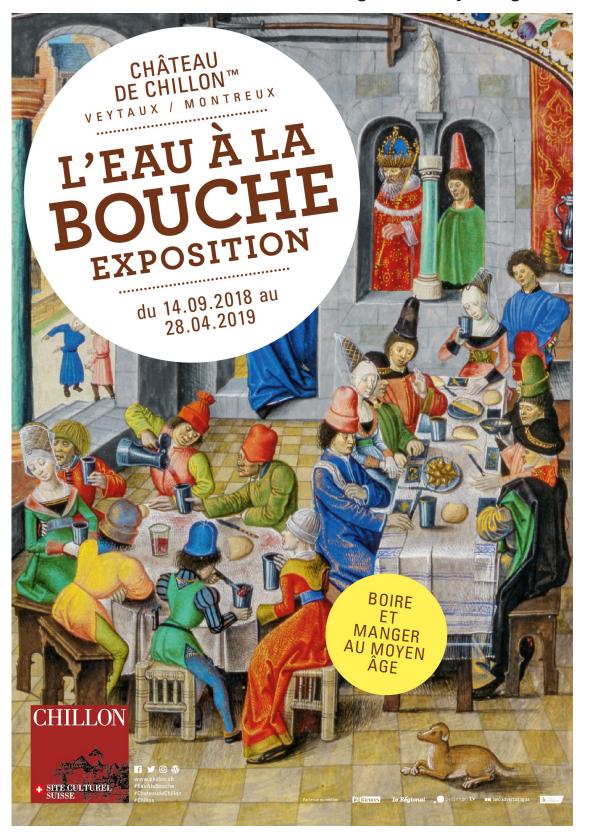
Revue de Presse

Fondation du Château de Chillon

L'Eau à la bouche - Boire et manger au Moyen Âge

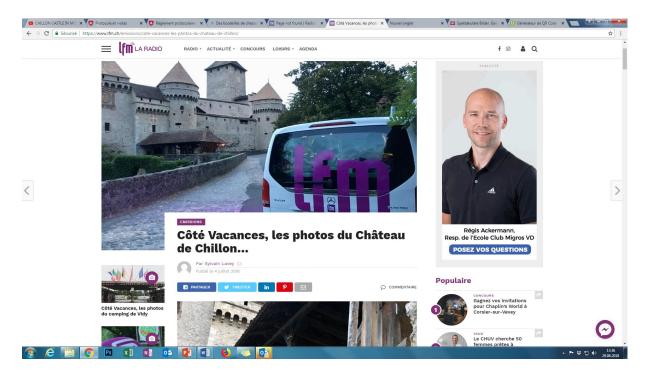


07.04.2018 Claire Halmos L'Eau à la bouche » à Chillon LFM



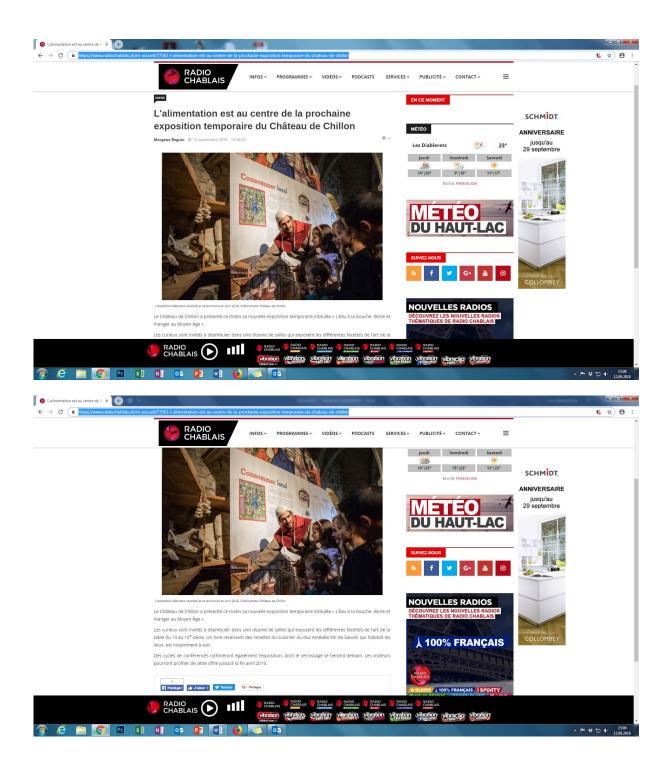
https://www.lfm.ch/podcasts/claire-halmos-Irsquoeau-a-la-bouche-a-chillon/

07.04.2018 Côté vacances à Chillon LFM



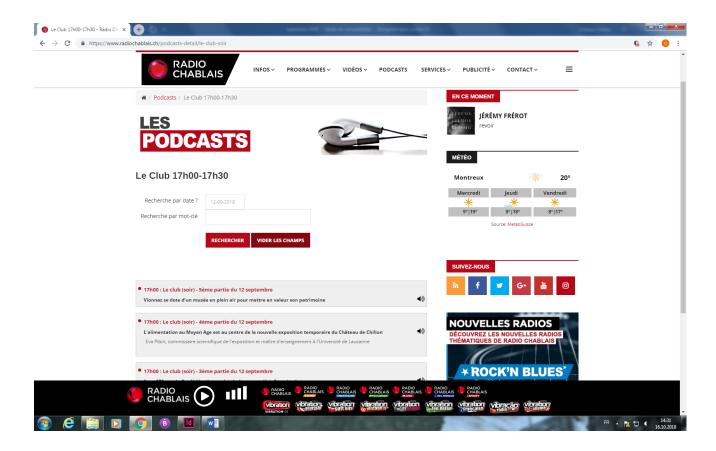
https://www.lfm.ch/emissions/cote-vacances-les-photos-du-chateau-de-chillon/

09.12.2018 L'alimentation est au centre de la nouvelle expo de Chillon Radio Chablais



https://www.radiochablais.ch/m-accueil/77561-l-alimentation-est-au-centre-de-la-prochaine-exposition-temporaire-du-chateau-de-chillon

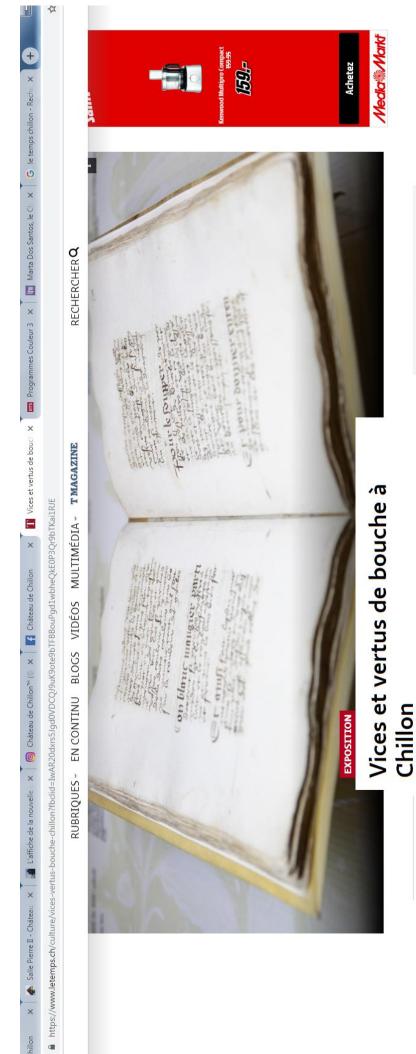
09.12.2018 L'alimentation au Moyen-Âge Eva Pilbiri Radio Chablais



https://www.radiochablais.ch/podcasts-detail/le-club-soir



https://www.laliberte.ch/news-agence/detail/nouvelle-exposition-boire-et-manger-au-moyen-age-achillon/454552





«L'eau à la bouche - boire et manger au Moyen

gastronomie médiévale. A goûter avec l'esprit

et la langue

passionnant voyage dans les méandres de la

Age» propose jusqu'en avril prochain un

Publié mercredi 12 septembre mercredi 12 septembre 2018

2018 à 14:23, modifié

à 17:03.

a 2 minutes de lecture

Maître Chiquart n'y allait pas de main morte. Quand le duc de

f Partager V Tweeter in Partager

Encore 8 articles gratuits à lire L'accès à notre contenu change Maître Chiquart n'y allait pas de main morte. Quand le duc de Savoie Amédée VIII lui commandait un banquet, ce cuisinier de légende du XVe siècle alignait des exigences que Gargantua n'aurait pas reniées: «60 gros porcs, 100 porcelets, 100 bœufs, 130 moutons, [...] 200 chevreaux, 200 agneaux, 100 veaux, 2000 têtes de volailles, 6000 œufs», etc., ad lib.

Cette liste de courses est extraite du livre de recettes du maîtrequeux, intitulé *Du fait de cuisine*. Et ce manuscrit est au cœur d'une exposition (tout simplement intitulée *L'eau à la bouche - boire et manger au Moyen Age*) qui ouvrira ses portes le 14 septembre au château de Chillon.

Lire aussi: Des cavernes au supermarché: la longue histoire de l'alimentation

Toute l'alimentation du Moyen Age

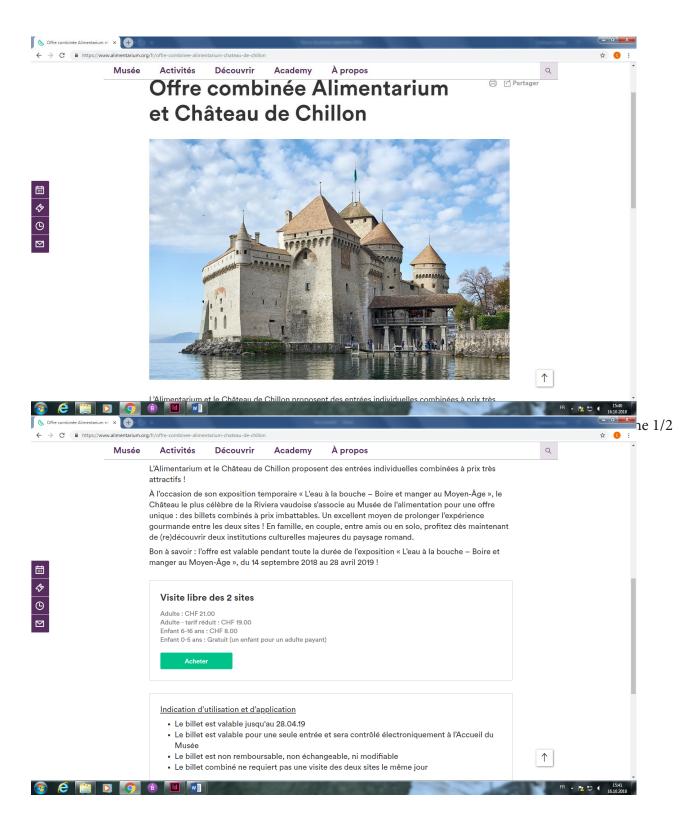
Conceptualisé par Eva Pibiri, professeure d'histoire médiévale à l'Université de Lausanne, le parcours, qui emprunte bon nombre de salles du château, se présente comme un voyage englobant la totalité du thème de l'alimentation au Moyen Age. On y trouvera des trésors: le manuscrit précité (mais aussi, par exemple, la version sédunoise du *Viandier* de Taillevent); des pièces d'arts de la table issues des fouilles archéologiques effectuées à Chillon; ou encore une reconstitution du banquet qui a célébré, en 1434 à Chambéry, les noces du fils d'Amédée VIII, Louis de Genève, avec Anne de Lusignan, princesse de Chypre.

L'invention du péché de gourmandise

On y trouvera surtout de passionnants tableaux didactiques: sur l'invention du péché de gourmandise (gula, en latin), sur la géopolitique et la mystique des épices, sur la symbolique des couleurs ou encore sur la hiérarchisation des aliments – ce qui pousse sous terre (pensez aux oignons) est destiné aux pauvres, alors que le gibier avicole est réservé aux nantis. Tout ici apparaît clair et intelligent, ce qui n'est pas la pire des manières de mettre en appétit.

«L'eau à la bouche - boire et manger au Moyen Age». Château de Chillon. Du 14 septembre 2018 au 28 avril 2019. Ouvert tous les jours, de 9h à 19h. L'exposition sera accompagnée d'un cycle de conférences, d'ateliers pour enfants et de visites gourmandes.

https://www.letemps.ch/culture/vices-vertus-bouche-chillon



https://www.alimentarium.org/fr/offre-combinee-alimentarium-chateau-de-chillon

LIVING IN VAUD Land, Live, and Enjoy!



A new temporary mouthwatering exhibition related to eating and drinking in the middle ages takes place at the Château de Chillon from the 14th September 2018 to the 28th April 2019.

During the opening on September 14th, a medieval buffet was offered to visitors, composed by wild boar jams, mushrooms, herbs pie, and other delicacies. Brasserie Dr Gabs has concocted a medieval beer without hovel for the occasion, Badoux wines organized a surprising middle ages wine tasting (among them the Hippocras spiced wine), and the Castle served its own wines. Surely a mouth-watering feast to launch this exceptional exhibition!

Marta Sofia dos Santos, Director of the Castle, unveiled in her speech a menu that promises to be rich in cultural events such as: lecture series, educational workshops, feasts, medieval tasting sessions and shows.

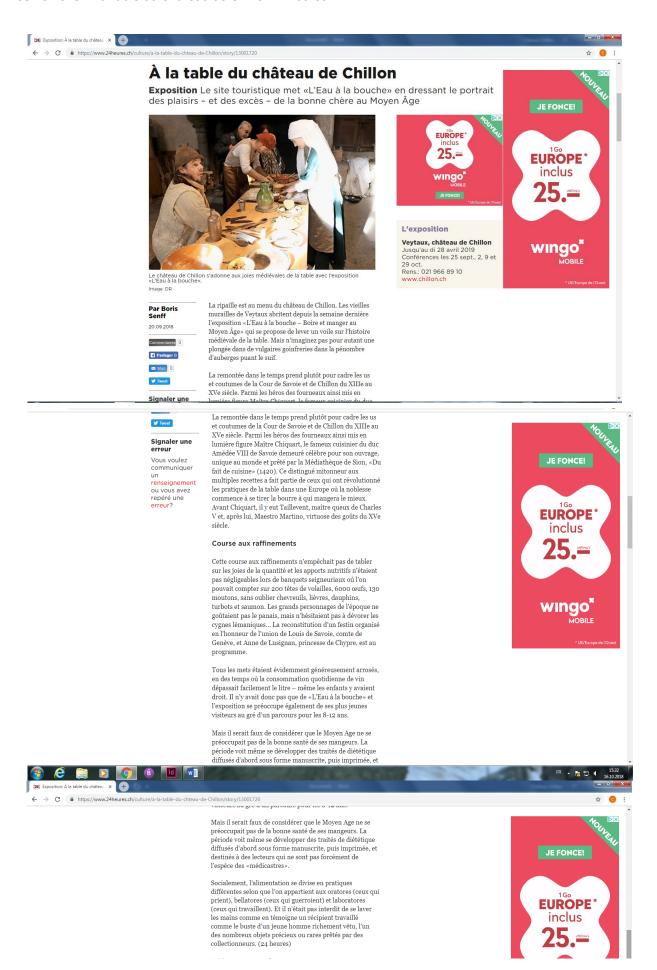
Visiting the exhibition I found that there are exceptional objects on display such as historical artefacts from archaeological excavations conducted at the castle in the end of the nineteenth century, cutlery and crockery, registers, coins, cookware, and six original manuscripts dating from the 11th to the 15th century.

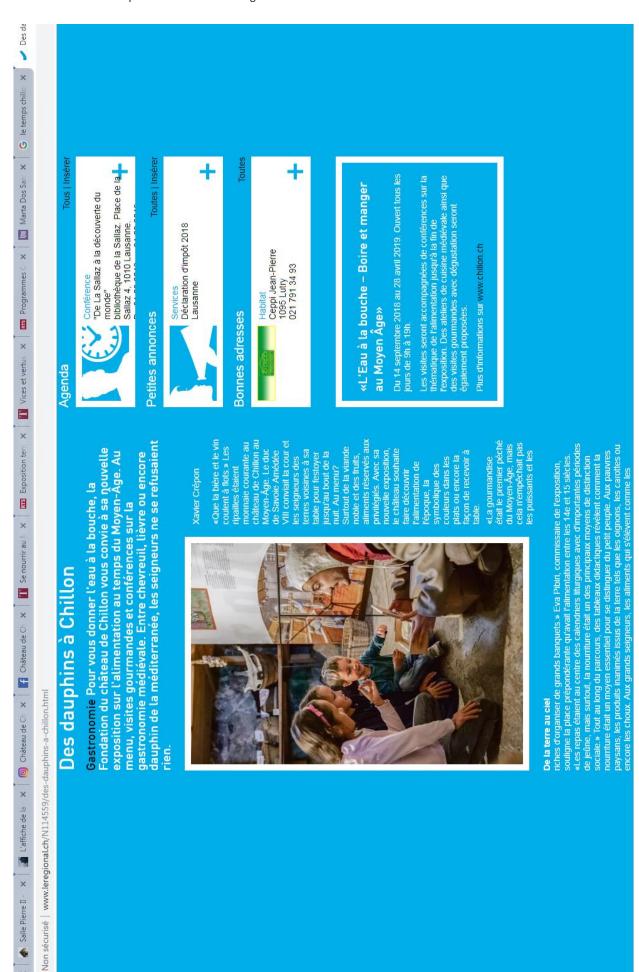
Unique in the world and loaned exceptionally by the Valais Mediatheque (Sion), Maître Chiquart's (Amadeus VIII the Duke of Savoy's head chef) only preserved fascinating manuscript "Du fait de cuisine" (*From the Fact of Cooking*) written in 1420, tells visitors not only about recipes but the amazing amounts of food needed to prepare feasts for around 200 people. Believe me, his gargantuan lists of ingredients make it clear that in the Middle Ages it was inappropriate to count calories! It contains a scary large palette of animal species in hundreds. At that times, people consume 6000 calories and 2–3 litres of wine per person daily!

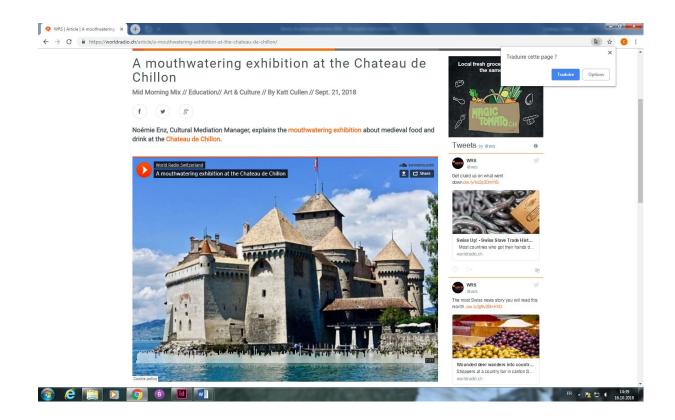
A daily noon menu was composed by two services of seven dishes of fish (including dolphin, the king of the fishes and the most appreciated dish, symbol of status) and seven dishes of meat EACH (birds served with its feathers and wild boar heads with teeth on fire...), only interrupted by... More food! All complemented of course with plenty of wine... Bon appétit!

At the end, the "fountain of love" culminates this bacchanalia. It had the shape of a castle and was carried by four men. Its four towers contain a wild boar, a fish, a piglet and a swan. In the centre, rose water and white wine spring from a fountain of love, a sign of the largess and abundance of the Duke of Savoy. (Could this be the great great mother of nowadays Chinese fondue...?)

The visitors will surely be surprised about all the history of Middle Ages food and can also learn more about etiquette, tableware, cleanliness, and table manners in that time. They will also find out why children drank wine and what sorts of food acted as markers for social status. Also why your senses come to life when you taste with your eyes first.







https://worldradio.ch/article/a-mouthwatering-exhibition-at-the-chateau-de-chillon/

LALIBERTE MARDI 25 SEPTEMBRE 2018

Le château de Chillon présente l'exposition L'eau à la bouche, dédiée à l'art de la table au Moyen Age

«Où sont les poulardes? J'ai faim!»

« AURÉLIE LEBREAU

Bombance >> «Où sont les poulardes? J'ai faim! Où sont les veaux, les rôtis, les saucisses? Où sont les fèves, les pâtés de cerf? Qu'on ripaille à plein ventre pour oublier cette injustice! Y'a pas quelques soissons avec de la bonne soivre, porcelet, une chèvre rôtie, quelques cygnes blancs bien poivrés? Ces amuse-bouches m'ont mis en appétit.» Ainsi s'exprimait Godefroy de Montmirail dans Les visiteurs, étonné par le pitoyable repas que lui servait sa petite-fillotte, un brin dépassée il est vrai par les attentes de son aïeul. Dans L'eau à la bouche, boire et man-

ger au Mouen Age, la nouvelle exposition temporaire du château de Chil-lon, l'on apprendra ainsi que les attentes de Godefroy étaient légitimes: un banquet pouvait réunir plusieurs centaines de personnes sur deux ou trois jours. «Les cuisiniers tablaient volontiers sur deux à trois kilos de viande par personne», confirme Maud Jenni-Hédiguer, collaboratrice scientifique au château de Chillon.

Sacrée liste de courses...

Mais comment décrire avec certitude les habitudes alimentaires de nos anne manquent pas, de même que les manuscrits, originaux ou reproduits», pose Eva Pibiri, maîtresse d'enseignement en histoire médiévale à l'Univer-sité de Lausanne, commissaire scientifique de cette exposition et auteure de l'excellent catalogue qui l'accompagne. Parmi ces documents, un trésor unique Parmi ces documents, un tresor unique conservé normalement à la Média-thèque de Sion, le livre de cuisine de Maître Chiquart, rédigé en 1420... A la demande de son seigneur, le duc de Savoie Amédée VIII, son maître queux signe ainsi le Fait de cuisine, une mine de précieux renseignements sur l'art de la table d'alors



«Cet ouvrage était, pour Amédée VIII, un moyen de montrer sa puissance, sa capacité à faire de grands banquets», analyse Eva Pibiri. Les cuisiniers virtuoses se volaient d'une cour à l'autre. Et leur savoir dans l'art de satisfaire autant de convives valait de l'or... «Les banquets étaient extrêmement codifiés. Il fallait une multiplication de plats et de services de couleurs dans les assiettes, de nombreux entremets pour faire pa-

Le clou du menu était alors du dauphin pêché en Méditerranée... étaient souvent très éloignées de la alle de banquet...» éclaire encore l'historienne.

Pas sûr que

aujourd'hui

un banquet

médiéval...

Faits et dits

vers 1470.

Maxime.

Staatsbi-bliothek

zu Berlin, Dep. Breslau 2, f. 131r

mémorables des Romains,

notre estomac

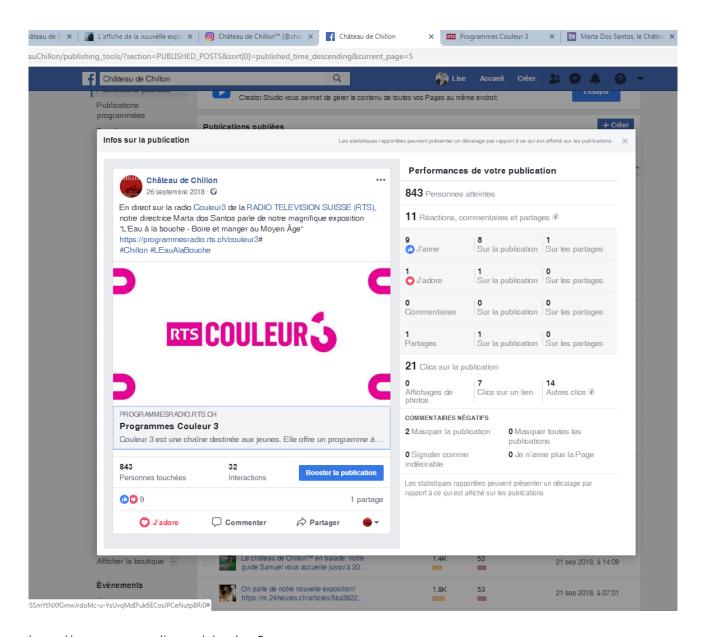
La puissance d'un seigneur se véri-fiait ainsi dans l'assiette. Si les mets étaient colorés par les épices, alors il avait de grands moyens. Si la palette de couleurs des aliments se cantonnait du beige fade au brun caca, le gars qui présidait à la table d'honneur n'était en fait qu'un petit sirop..

Amédée VIII devait, lui, sacrément assurer, si on lit les listes de courses de son maître queux... «100 bœufs de haute graisse, 130 moutons de haute graisse, 120 porcs et pour chaque jour de banquet en plus il faut 100 porcelets, tant pour rôtir qu'autres be-sognes, 60 gros porcs de haute graisse, salés, pour larder et préparer des mets en potage, 200 chevreaux, 200 agneaux, 100 veaux, 2000 pièces de volailles et 6000 œufs.» Salut. La liste se poursuit avec du gibier, des poissons de mer, d'eau douce, du fro-mage (5874 kg!) et beaucoup, beaucoup de pain..

Iongler avec les jours de jeûne

Sacrément organisé, Maître Chiquart l'était assurément, lui qui devait jongler avec le calendrier liturgique, qui imposait alors de très nombreux jours de jeûne – jusqu'à 200 pour les plus pieux. «Si un banquet tombait sur une période de jeûne, il n'était pas annulé, la politique l'emportait tou-jours sur la religion. Mais alors maître Chiquart sortait un menu «maigre» de sa poche, à base de poisson uniquement. Et que tout le monde se rassure, il n'y avait pas moins à manger...» sourit Maud Jenni-Hédiguer. Le clou du menu était alors du... dauphin, pêché en Méditerranée. «Tous les mets qui s'approchaient du ciel, et donc de Dieu, étaient prisés par les seigneurs», prévient Eva Pibiri. Ainsi des dauphins capables de bondir hors de l'eau, des fruits poussant sur les arbres... En revanche, les légumes poussant sous terre, les coquillages dans la vase ou les abats étaient réser-vés aux gueux. Ainsi allait la vie au Moyen Age... >

> L'eau à la bouche, château de Chillon, jusqu'au > L'eau a la bouche, chateau de L'hillon, jusqu au 28 avril 2019. De nombreux événements sont organisés en marge de l'exposition: conférences, ateliers pour les enfants et même des visites gourmandes chaque premier dimanche du mois dès le 7 octobre. Tout le détail sur www.chillon.ch



https://programmesradio.rts.ch/couleur3

Exposition

Le Matin Dimanche 30 septembre 2018

La nourriture au Moyen Âge, l'art d'en mettre plein la vue

• Du XIIIe au XVe siècle, on mangeait baleines, dauphins, paons et tout était question de hiérarchie. L'exposition au château de Chillon nous raconte de passionnantes histoires culinaires.

ISABELLE BRATSCHI

isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es», maxime de l'épicurien du XVIIIe siècle Brillat-Savarin. Au Moyen Âge, il est d'usage de montrer ce que l'on mange, de préparer de copieux festins pour affirmer sa classe sociale. Tout est codé, tout est hiérarchisé. Des oignons aux oiseaux, de la terre au ciel, du noir au blanc, les paysans ne mangent pas la même chose que les aristocrates. C'est ce que l'on appelle la «grande chaîne de l'être» que les



Photos: Yvain Genevay

philosophes médiévaux ont emprunté à Pline l'Ancien dans son traité «Histoire naturelle». Une encyclopédie en trente-sept volumes qui ordonne l'univers de manière verticale.

Et si nous commencions par la partie inférieure, la terre, réservée au peuple, aux paysans, aux gens de peu! Les plantes à bulbe, oignons ou ails, se situent tout au bas de l'échelle. Elles sont suivies par celles dont on

consomme les racines, navets ou carottes, puis les feuilles, tels les épinards ou les choux.

L'eau vient en deuxième position, selon ce même principe de graduation. On débute avec les crustacés qui rampent au fond de la mer, puis on remonte vers les poissons pour terminer avec les baleines et les dauphins susceptibles de nager en surface. Nul ne dit si ces deux espèces étaient bonnes à déguster. «Dans cette classification, il y a quelques exceptions assez amusantes, précise Lise Leyvraz Dorier, responsable de la communication du château de Chillon. Les castors sont assimilés aux poissons car ils sont amphibies et parce que leur queue est dans l'eau.»

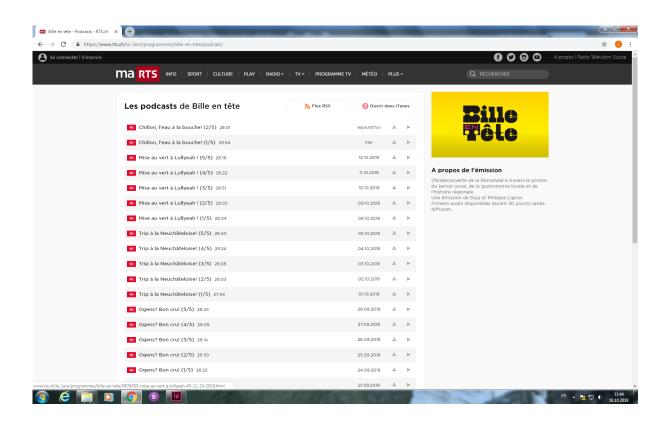
L'exercice se complique avec la provenance des poissons et les mythes qui leur sont liés. «Les plus vigoureux, tels les saumons, capables de remonter les rivières, deviennent des symboles de puissance et sont réservés aux nobles. Il en va de même pour la pêche lointaine, le turbot qui provient de la mer. Les pauvres se contentaient des poissons du lac, carpes ou truites.»

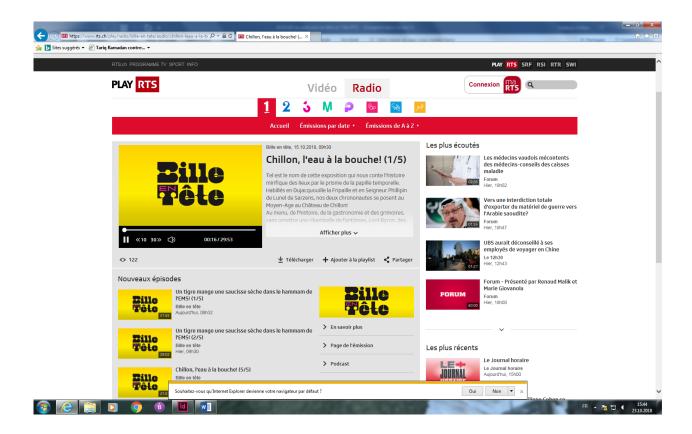


Reconstitution du festin en l'honneur de l'union de Louis Ier de Savoie et Anne de Lusignan, dans la salle des armoiries du château de Chillon.



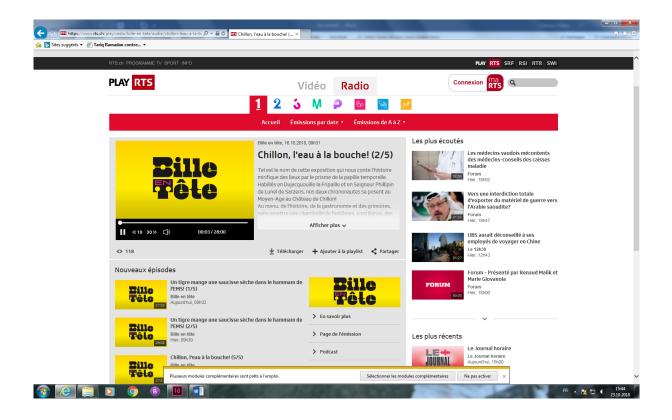
10.01.2018 Les podcasts de Bille en Tête RTS

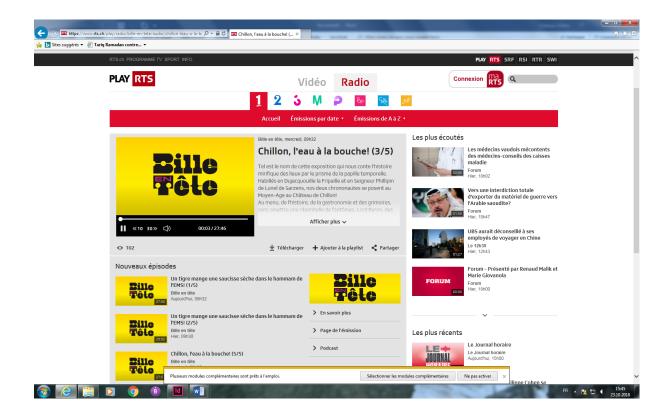




https://www.rts.ch/la-1ere/programmes/bille-en-tete/podcast/

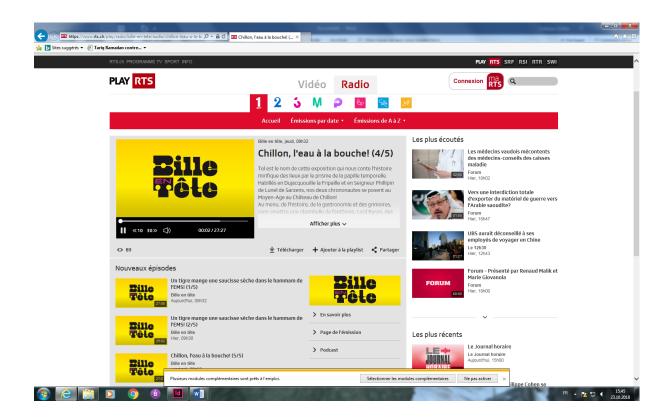
10.15.2018 Chillon, l'eau à la bouche (2/5) RTS

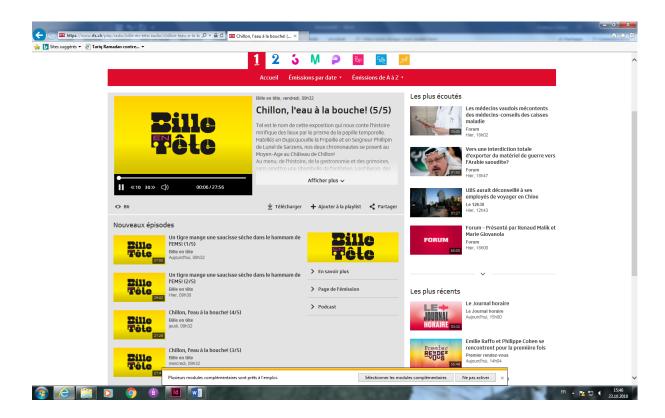




https://www.rts.ch/la-1ere/programmes/bille-en-tete/podcast/

10.15.2018 Chillon, l'eau à la bouche (4/5) RTS





https://www.rts.ch/la-1ere/programmes/bille-en-tete/podcast/

10.17.2018 Le Château de Chillon passe à table, comme au Moyen-Âge Régions du Léman

LE CHÂTEAU DE CHILLON PASSE À TABLE COMME AU MOYEN AGE

La nouvelle exposition au Château de Chillon s'intéresse à l'art de la table, aux us et aux coutumes de la cour de Savoie.



Boire et manger au Moyen Âge» proposera au public un aperçu des recettes de Mestre Chiquart, cuisinier du duc de Savoie. A découvrir, aussi, pourquoi les enfants buvaient du vin et ce que ainsi qu'une foule d'objets historiques, de la vaisselle aux registres et des batteries de cuisine. Clou de l'exposition: la reconstitution ments permettront de plonger dans ce thème, ainsi que des visites dans la première salle du souterrain où fut enchaîné Bonivard, le Jusqu'au 28 avril 2019, l'exposition intitulée «L'eau à la Bouche. Depuis 2011, en effet, Chillon élève à nouveau son vin comme iadis. Un chasselas et un assemblage de cépages rouges (gamaret on mangeait dans les différentes classes de la société d'alors, d'un banquet dans une salle d'apparat. Des conférences et événeguidées, organisées le premier dimanche de chaque mois (sur réservation). Voilà l'occasion de goûter à des spécialités médiéet garanoir) sont mis en bouteille au château. Les fûts vieillissent vales, arrosées d'une boisson aromatisée à base de vin du château. héros du célèbre poème de Byron.

10.17.2018 Décembre, la saison des marchés de Noël Régions du Léman

DÉCEMBRE, LA SAISON DES MARCHÉS DE NOËI

Pendant la période de l'Avent, ces événem<mark>ents sont l'</mark>occasion de découvrir la région sous diverses <mark>atmosphères.</mark>



Ambiance festive, petits chalets de oois, produits du terroir, vêtements et objets artisanaux, telle est la recette Mais chacun a su développer une e «Bô Noël», qui anime tout le centre Lausanne Lumières, qui se tiendra mise sur la tradition: le père Noël y en parallèle, illuminera la capitale d'une quinzaine d'œuvres lumineuses des marchés de Noël qui se déroulent atmosphère qui le rend unique. Ainsi, Et la septième édition du festival surprenantes placées dans des lieux insolites du centre-ville. Montreux aux quatre coins du canton de Vaud. de Lausanne, joue la carte urbaine.

arrive en traîneau volant avec le lac Léman et les Alpes en toile de fond. Les visiteurs peuvent aussi aller le saluer dans sa maison aux Rochersde-Naye. Au château de Chillon, ils sont invités à voyager dans le temps et à vivre Noël comme au Moyen Âge. Décor historique également à Yverdon-les-Bains, où la manifestation investit les rues pavées du centre, bordées de bâtiments du XVIIIl® siècle. Et à Morges, l'ambiance sera féérique au château, animant ce monument du XIII® siècle des jardins jusqu'aux caves.

⊕ region-du-leman.ch/marches-noel

Date: 26.10.2018



DTC III

RTS Télévison Suisse Romande 1211 Genève 8 058 236 36 36 www.rts.ch/emissions-az/tv/ Genre de média: Médias Radio/télévision Type de média: Télévision Temps d'émission: 19:30 Langue: Français



Taille: 44.1 MB Durée: 00:02:15



Ordre: 1076394 N° de thème: 278.002 Référence: 71375651 Coupure Page: 1/1

Le Château de Chillon raconte la vie au moyen-âge

Emission: Le journal 19h30



Exposition : Les ripailles et le quotidien - alimentaires de nos ancêtres. Un ancien livre de cuisine est à la base des connaissances sur le banquet médiéval.

Eva Pibiri, commissaire scientifique de l'exposition

https://www.rts.ch/play/tv/19h30/video/exposition-temporaire-le-chateau-de-chillon-sinteresse-a-lart-du-banquet-et-des-ripailleries-au-moyen-age?id=9948606



THÉÂTRE

LA DAME DE LA MER

n sait le poète vaudois François Debluë très mélomane. Plusieurs de ses œuvres ont d'ailleurs été mises en musique. Avec le compositeur René Falquet et le metteur en scène François Marin, il aborde un autre registre: la réécriture d'un drame lyrique d'Ibsen, associant à jeu égal texte et musique. «La Dame de la mer» narre la perplexité d'une jeune femme mariée à un homme plus âgé qui lui assure bonheur et sérénité, mais taraudée par le souvenir d'un marin sensuel qu'elle a connu naguère. Et qui réapparaît... «La Dame de la mer», d'après Ibsen, Oriental-Vevey, du 31 octobre au 4 novembre, oriental-vevey.ch.

PLEIN LAVUE..

La fondue dans tous ses états, la musique du swing au rock, Ibsen revu par Debluë: de quoi mettre l'eau à la bouche.

Par Jean Pierre Pastori



MUSIQUE

Rock and Swing

Dany Brillant ne manque pas d'air. Il réconcilie le swing fin des années 40 de Saint-Germain-des-Prés et le rock fin des années 50 de Nashville. Rien n'est

impossible à cet optimiste invétéré qu'un dur passage à vide n'a pas privé de sa joie de vivre. Bien au contraire. Tourbillon de rythmes, son interprétation de «Rock around the clock» supporte parfaitement la comparaison avec l'originale de Bill Haley! Dany Brillant, «Rock and Swing», Théâtre du Léman, Genève, 2 novembre, 20h, theatreduleman.com.



LIVRE

PLEIN

Pour les fondateurs de la Compagnie du caquelon, « une semaine sans fondue est une semaine perdue ». D'autant qu'il n'y a pas une recette de fondue, mais une bonne cinquantaine. Jennifer et Arnaud Favre ont une imagination débordante ... On ne les suivra pas nécessairement dans leurs recettes de «fondue au whisky esprit caramel», «fondue au chorizo bien épicé» ou «fondue au jus de pomme goût d'enfance». Mais, véritable ode à «la fondue créative et amusante», leur ouvrage ouvre bien des perspectives. Et recense les restaurants où, « en cas d'urgence », on peut trouver notre plat national: « Urban Fondue » à Portland, « Cheese Craft Works » à Tokyo ou encore « La Fondue » à Varadero (Cuba)! «Haute fondue » de Jennifer & Arnaud Favre, photos de Dorian Rollin,

éd. Helvetig, 176 pages, 35 francs.

CHÂTEAU
DE CHILLON
DE CHILLON
DE CHILLON
MANGER
AUMOYEN
ÂGE

BOUCHE
EXPOSITION

28.04.2019
28.04.2019

EXPOSITION

L'eau à la bouche

Au Moyen Age déjà, la table était un art. En témoignent le livre de recettes de Maître Chiquart, cuisinier d'Amédée VIII, comme les couverts de la cour de Savoie. L'exposition de Chillon vous apprendra notamment pourquoi les enfants buvaient du vin et les adultes mangeaient du cygne... «L'eau à la bouche », château de Chillon, jusqu'au 28 avril 2019, chillon.ch.

PARISM

DOSSIERS SPÉCIAUX -

Extra

.... 21

Boire et manger au Moyen Âge









Alors que l'alimentation d'aujourd'hui est dirigée par l'industrie de masse provoquant la surconsommation de produits souvent douteux, au Moyen ge, il en était tout autrement. Le Château de Chillon propose de découvrir l'histoire médiévale de la table à travers une exposition ludique qui est visible jusqu'au 28 avril 2019.

«L'Eau à la bouche - Boire et manger au Moyen ge», en voici un titre gourmand pour cette exposition ouverte depuis le mois de septembre au Château de Chillon. Au menu : des installations et des objets patrimoniaux inédits, comme le banquet aristocratique, des visites guidées spécifiques et gourmandes, un cycle de visitesconférences élaborées par des spécialistes et des événements autour des boissons, dont le vin et la bière, et de la gastronomie médiévale. Une exposition ludique avant tout textuelle qui met en lumière de nombreuses habitudes aujourd'hui perdues.

De la ripaille aux objets patrimoniaux

Cette exposition permet entre autres de découvrir les us et la cour de Savoie à Chillon du XIIIe au XVe siècle. On y découvre un livre de recettes surprenantes «Du fait de cuisine» rédigé en 1420 par Maître Chiquart, le fameux cuisinier du duc Amédée VIII de Savoie; un manuscrit unique au monde prêté exceptionnellement par la Médiathèque du Valais. Dans ce livre, on ne compte pas les calories. En effet, on y apprend que lors de ripailles, on garnissait la table seigneuriale de 2000 têtes de volailles, 6000 œufs, 130 moutons, moult chevreuils, beaucoup de lièvres, suffisamment de dauphins, de turbots et de saumons, des kilos de safran, le tout agrémenté de vin à foison. Cette exposition répond également à diverses questions. Ainsi, on découvre pourquoi les enfants buvaient du vin ou pourquoi les nobles répugnaient à manger du panais, mais ne refusaient pas du cygne ou encore pourquoi les gens du peuple consommaient des oignons et non pas du cerf. Ici, on est bien loin des régimes actuels et de cette mode propre au XVIe siècle qui veut que l'on s'alimente sainement.

«L'Eau à la bouche – Boire et manger au Moyen ge», fait également la part belle à quelques objets précieux comme des pièces issues de fouilles archéologiques menées au Château de Chillon à la fin du XIXe siècle. On y trouve ainsi des couverts et vaisselles, des registres, manuscrits, monnaies, etc.

De nombreux événements sont organisés en lien avec cette exposition historique. Au mois de janvier, des ateliers cuisine pour adultes sont agendés dont une journée du romantisme à l'occasion de la St-Valentin. Au printemps, les visiteurs auront la possibilité de découvrir les vertus magiques du jardin médiéval de Chillon. Un programme varié qui permet de plonger au cœur d'une époque incroyable, mais surtout un lien unique avec notre région et ses habitudes d'antan.

Texte: Z. Gallarotti - Photo: B. Gallarotti

Informations

Fondation du Château de Chillon TM Av. de Chillon 21 1820 Veytaux 021 966 89 10 info@chillon.ch www.chillon.ch

COUP DE CŒUR

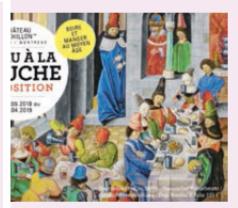


de Noémie Matos

SUCCULENT MOYEN ÂGE

Au temps des chevaliers et des châteauxforts, les festins à la cour pouvaient durer
deux jours, on buvait bien plus de (mauvais)
vin que d'eau et on croyait que la cannelle
se trouvait dans le nid des phénix. L'exposition «L'eau à la bouche», au château de
Chillon, regorge de savoureuses anecdotes
comme celles-ci sur l'art médiéval de la
table, qui raviront les amoureux de la
ripaille, les passionnés du Moyen Âge et
tout autre curieux. C'est aussi une belle
occasion de (re)parcourir les somptueuses
salles, meilleur cadre qui soit pour se pencher sur les us et coutumes de la cour de
Savoie et de Chillon du XIIIe au XVe siècle.

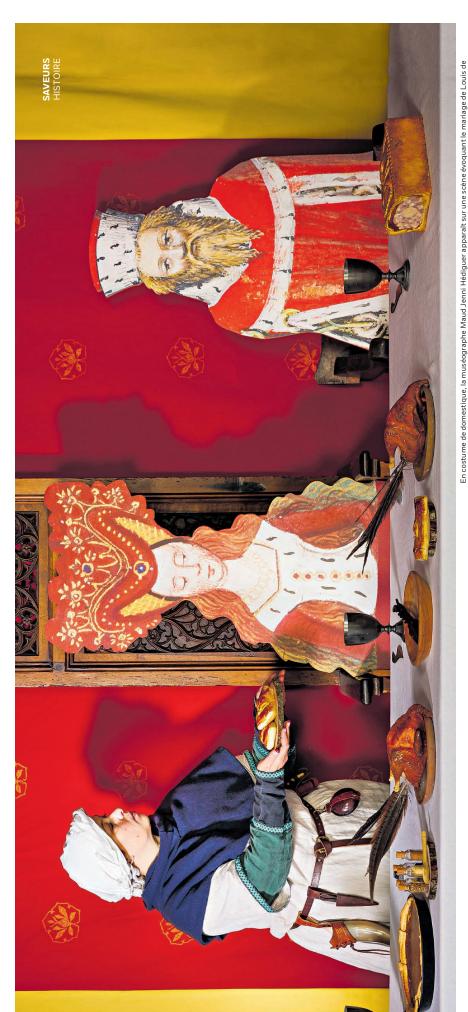
Le public découvrira les recettes et le nombre démesuré d'aliments utilisés pour les festins, mis par écrit au XV^e siècle par le fameux Maître Chiquart, le cuisinier du duc Amédée VIII de Savoie. Ou encore la reconstitution, grandeur nature, d'un banquet organisé en l'honneur de l'union de Louis de Savoie, comte de Genève, et d'Anne de Lusignan, princesse de Chypre.



Les panneaux didactiques sont attractifs, enrichis d'une iconographie parfois cocasse du XV^e siècle. L'exposition

permet de casser quelques clichés. Au Moyen Âge, les gens n'étaient pas forcément sales et rustres. Avant de passer à table, le lavage des mains était de mise et les règles de bienséance se transmettaient par des poèmes. Selon la philosophie de l'époque, les plus nobles mangeaient ce qui se rapprochait des cieux: il n'était pas rare que du dauphin, du cygne du Léman ou encore des fruits exotiques figurent au menu des plus riches. Ils laissaient les panais et les grossières céréales aux gueux. Les plus curieux pourront combler leurs papilles et leur curiosité médiévale en s'inscrivant à la visite-dégustation, qui a lieu tous les premiers dimanches du mois.

L'eau à la bouche: boire et manger au Moyen Âge (Commissaire scientifique: Eva Pibiri, section d'histoire, UNIL) Château de Chillon, jusqu'au 28 avril 2019



oyage culinaire Moyen Age

le gigantisme des banquets seigneuriaux et l'origine de traditions qui ont perduré à La cuisine médiévale est à l'honneur au château de Chillon. On y découvre travers les siècles, à l'image du poisson au menu le vendredi.

TEXTE JOËLLE CHALLANDES PHOTOS VALENTIN FLAURAUD

Savoie avec la princesse Anne de Chypre, en 1434. On mange alors sur des planchettes, avec couteaux et cuillères. proportions vertigineuses, axées sur agneaux, 2000 pièces de volailles et 6000 œufs. Et autant de produits de chasse une énorme consommation de viande. Extrait: 100 bœufs, 130 moutons, 120 porcs, 100 porcelets, 200 chevreaux, 200 Votre liste de courses vous donne le tournis? Elle n'a pourtant l'air de rien Chillon, à Veytaux (VD). Fruit de plus d'un an et demi de travail, l'exposition comme vous le verrez au château de face à celle du cuisinier Maître Chiquart,

deux jours. Il s'agit d'impressionner et de satisfaire les papilles de centaines Imaginez un banquet seigneurial sur Chiquart misait au XVe siècle sur des de convives de sang noble. Maître-queux du duc de Savoie Amédée VIII, Maître

au Moyen Age» y est présentée jusqu'en

avril prochain.

«L'Eau à la bouche - Boire et manger

de l'exposition Eva Pibiri. Et gare à ne pas manger au-dessus de sa condition sociale, c'eût été un péché d'orgueil. observe la commissaire scientifique une explosion de couleurs que seule mentation des pauvres était brunâtre», la noblesse pouvait se permettre. L'aliqu'il est possible de trouver. Au chapitre des luxueuses épices venues d'Orient.

→ Page 35 Moyen Age sont fortes, de noix de muscade, 3 kg de girofle, 3 kg de galanga et 12 kg de safran... «Les sauces complexes aux tons dorés, rouges nelle, poivre et graines du paradis, 3 kg épices permettaient d'élaborer des ou verts, qui se caractérisaient par

d'abord de livres pense-bêtes, qui per-mettent d'organiser et de gérer les prodiévales datent de 1350 environ. Il s'agit visions d'un banquet. «Les saveurs du Les premiers ouvrages de recettes mé-Fort, doux ou acide c'est inoui: 290 kg de gingembre, can-

Coopération Nº 46 du 13 novembre 2018

33



Passionnée de cuisine médiévale, Maud Jenni Hédiquer a réalisé pour vous, lecteurs, une recette sucrée de dariole et une salée de rissoles.

→ douces ou acides», souligne Eva Pibiri, historienne médiéviste à l'Universtté de Lausanne.

Les passionnés de cuisine médiévale trouvent des trésors d'inspiration dans les traités de l'époque. C'est le cas de la responsable des collections du château de Chillon, Maud Jenni Hédiguer, qui vous propose une recette sucrée et une autre salée (votr ct-contre), grâce au grand cutstnier italien du XVc siècle Maestro Martino et à Maître Chiquart. «Ce qui m'intéresse, c'est de retrouver certaines saveurs qu'on a perdues dans la cuisine traditionnelle, orientées sur le mélange sucré-salé», témoigne Maud Jenni Hédiguer, qui se plaît à élaborer des mets au chaudron.

Hiérarchie des aliments

On ne mangeatt pas dans des assiettes au Moyen Age, mais sur des planchettes appelées tailloirs. On y mettait une grande tranche de pain, sur laquelle on disposatt la nourriture. A la fin du repas, on grignotait cette dernière ou on la donnalt aux pauvres.

Le calendrier liturgique mis en place par l'Eglise gératt la vie de chacun: il y avait entre 100 et 200 jours maigres par an. «Cette institution a créé des normes alimentaires encore actuelles, à l'image du péché de gourmandise, du carême ou du poisson au menu le vendredi», précise Eva Pibiri.

Céréales, boutlltes, légumes: les produtts de la terre constituaient la partie essentielle de l'alimentation du peuple. Des philosophes de la nature avaient classé végétaux et animaux selon les quatre éléments (eau, air, feu, terre) et les avaient mis en lien avec la hiérarchie sociale. Ainst, un altment qui pousse sous terre - comme l'oignon - était peu valorisé et attribué au peuple, alors qu'on associatt les fruits, le gibier à plume ou les poissons qui sautent - dauphins et baleines – à la noblesse. «On retrouvait cette représentation du monde des discours dans la pratique», souligne la chercheuse. Plus les altments montatent vers le ciel, mieux ils étaient classés. On y pensera en dégustant sa prochaine langoustine à la sauce aux airelles... .

«L'Eau à la bouche - Boire et manger au Moyen Age», exposition ouverte tous les jours de 10 h à 17 h. Visite guidée avec dégustation chaque 1" dimanche du mois à 11 h, sur réservation.



SAVEURS HISTOIRE



La dariole de Maestro Martino

Pour 1 dariole Inspiré d'une recette figurant dans «Libro de Arte Coquinaria» de Maestro Martino, rédigé en 1460

INGRÉDIENTS

- 1 a baisse ronde de pâte brisée
- 100 g de sucre de canne
- 50 cl de lait entier
- · 3 launes d'œufs
- 3 œufs entiers • 2 ccde cannelle
- quelques gouttes d'eau de rose

PRÉPARATION

Garnir un moule à tarte à haut bord graissé avec la pâte brisée et bien compresser les bords pour que la pâte adhère. Piqueter le fond de tarte et cuire à blanc à 180°C pendant 5 à 10 min. Tiédir le lait, le parfumer à la cannelle dans une casserole et ajouter quelques gouttes d'eau de rose. Mélanger les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier. Ajouter le lait à la cannelle. Verser la crème obtenue dans le moule. Cuire à 185°C pendant 15 à 20 min en surveillant la cuisson. La dariole doit avoir une consistance de flan.

Retrouvez la recette des rissoles de Maître Chiquart, Inspirée «Du fait de culsine» rédigé en 1420, sur:



www.cooperation.ch/medieval



CHÂTEAU DE CHILLON

Visite gourmande L'Eau à la bouche

Envie d'une visite guidée costumée originale qui nourrit l'esprit et l'estomac dans un cadre somptueux!? Choisissez la visite gourmande qui accompagne à merveille l'exposition temporaire *L'Eau à la bouche - Boire et manger au Moyen Age* et plongez dans un univers épicé.

Une visite qui nourrit l'esprit et l'estomac

Les visiteurs commencent par un amuse-bouche: les bonnes manières de la table et les plats préférés des nobles et des paysans. Ensuite, place à la dégustation de délicieuses verrines médiévales façon Maître Chiquart, chef cuisinier du duc de Savoie! Découvrez la tourte de sanglier à l'hypocras, le pasté de champignons, l'arboulastre et la dariole...

Tavernier, une cervoise bien fraîche!

Ce moment de convivialité permettra aussi de trinquer et d'entrechoquer les verres, coutume du Moyen Age. Les visiteurs goûtent à des cuvées spéciales du château : de la cervoise et des boissons aromatisées à base de vin. La « bière » sans houblon, la Cervoise de Chillon, est concoctée en collaboration avec Dr. Gab's et parfumée aux herbes de l'Apothèque du Jorat. Quant aux cuvées médiévales, le château de Chillon™ a sélectionné son partenaire de prédilection Badoux Vins qui a créé spécialement des breuvages issus de recettes ancestrales et de notre fameux Clos de Chillon. À votre bonne santé!

HORAIRES

Visite gourmande

1er dimanche de chaque mois à 11 h (in english : les 3 fév. et 3 mars 2019)

TARIFS

Adultes 35 fr. Enfants (6 - 15) 15 fr.

Château de Chillon Avenue de Chillon 21 1820 Veytaux Tél. 021 966 89 10

Événement

L'art culinaire du Moyen Âge se décline dans les salles du château de Chillon

convient idéalement des us et coutumes de ce lieu magique Le cadre médiéval culinaires du XIIIe à cette évocation au XVe siècle

Alain Giroud

Le titre est bien trouvé, «L'eau à la teurs du château de Chillon les us et coutumes alimentaires de la cour de Savoie du XIIIe au XVe siècle. Ils les de Maître Chiquart, le fameux bouche», pour expliquer aux visidécouvrent les pratiques ancestracuisinier du duc Amédée VIII.

Des secrets contenus dans son ment pour l'occasion. Ce «livre de recettes» décline la liste des ingréouvrage «Du fait de cuisine», rédigé en 1420. Un manuscrit conservé par la Médiathèque du Valais à Sion et prêté exceptionnelledients pour un grandiose banquet: 2000 volailles, 6000 œufs, 130 moutons, des chevreuils, lièvres, dauphins (si, si), turbots, saumons et des kilos de safran.

et batteries de cuisine **Couverts, vaisselle**

du 14.09.2018 au 28.04.2019

nies de nombreux objets précieux ogiques menées au château de souvent issues des fouilles archéo-Les salles d'exposition sont gar-Chillon à la fin du XIX^e siècle.

de multiples institutions (musées de Cluny et des Arts de la table de D'autre part, on peut admirer Fribourg, archives d'État de Tude la vaisselle, des couverts, regisrres, manuscrits, monnaies et batteries de cuisine qui proviennent rin, Stiftsbibliothek d'Einsiedeln,

L'affiche de l'exposition «L'eau à la bouche» au château de Chillon. On découvre ainsi que les enfants buvaient du vin, que les nobles n'aimaient pas les panais (on

Reconstitution d'un festin de mariage MANGER AU MOYEN ÂGE BOIRE EXPOSITION VEYTAUX / MONTREUX DE CHILLON[™]

ciaient le cygne, que les pauvres peut les comprendre) mais appré-

se nourrissaient d'oignons.

Louis de Savoie, comte de Genève, et d'Anne de Lusignan, L'exposition propose en prime la reconstitution d'un festin organisé en l'honneur du mariage de princesse de Chypre.

catalogue de la manifestation: «Au sein de la société du bas Moyen queurs essentiels de la distinction du banquet devient des mar-Comme le souligne Eva Pibiri, commissaire scientifique de l'exposition et auteur du splendide Age, l'essor de la gastronomie et

La cuisine du Moyen Âge distinorte, douce et acide. Les cuisiniers guait trois saveurs fondamentales, sociale.»

classaient les épices par force de chaleur. Quatrième degré pour le poivre, le plus intense, troisième pour le clou de girofle, deuxième pour la cannelle et premier pour le les mets sucrés, comme de nos jours, en somme. Les desserts étaient le plus souvent composés safran. Ces deux derniers éléments étaient aussi utilisés pour

des câpres et du citron dans le du verjus, du vinaigre, mais aussi pourtour de la Méditerranée. En revanche. l'art culinaire médiéval Les notes acides provenaient dédaignait l'amertume. de figues, dattes, miel.

Cycle de visites et de conférences Visite libre: 6 fr. (enfant), 12 fr. 50 Billetterie en ligne: www.chillon.ch (adulte) et 29 fr. (famille). dès 30 fr. par personne. Infos pratiques



Maxime («Faits et dits mémorables des Romains» vers 1470). 🕫 Illustration des modérés et des intempérants selon Valère

MANGER, BOIRE, PRIER PEUT-Ê

Le château de Chillon propose jusqu'au 28 avril prochain «L'eau à la bouche – Boire et manger au Moyen Age», un parcours consacr à l'alimentation durant la période médiévale. On y découvre des goûts anciens, des banquets fastueux... et la prégnance de l'Eglise lorsqu'il s'agissait d'encadrer le fait de se nourrir

▶ Une hure de sanglier, les défenses en feu. Hallucination de cauchemar nour-rie au gros rouge qui tache? Vous n'y êtes pas: vision séraphique plutôt, que vous pas: vision serapinque pintot, que vous auriez peut-être pu partager si vous aviez été dans les petits papiers d'Amédée VIII. Car oui, cet agrégat d'équarrissage et de pyrotechnie constituait (un peu comme la robe de mariée dans un défilé de haute couture) l'entremets final d'un banquet que le mâtre queux François Chiquart avait conçu pour témoigner de la muni-ficence de celui qui fut successivement comte puis duc de Savoie, et intronisé ultérieurement (en 1440) antipape sous le nom de Félix V

ÀTROIS DOIGTS
C'est par ce bout-là qu'on peut empoigner la très belle exposition (L'eau à la bouche: boire et manger au Moyen Age) que le château de Chillon consacre au champ de l'alimentation durant la période médiévale. En effet, le parcours proposé d'une salle à l'autre du vénérable. perioueriteureure. En einer, i partouts proposé d'une salle à l'autre du vénérable bâtiment fait la part belle aux riches heures de la gastronomie noble: on peut jeter un œil à l'unique manuscrit conservé du livre de Maître Chiquart (Du chiche wich suit de Maître Chiquart (Du chiche wich suit de Maître Chiquart (Du fait de cuisine, rédigé en 1420), et imagi-Jatt de cuisine, redige en 1420), et magi-ner les proportions gargantuesques du banquet qu'il bâtit – les bœufs, les mou-tons et les porcs s'y recensent en cen-taines, les volailles en milliers, tout comme les calories. On peut se renseigner sur les bienséances de table (si la fourchette n'est pas encore disponible dans le Chillon du XVe siècle, il convient de se saisir de sa nourriture avec trois doigts, et non à pleine main comme un rustre), et sur les hiérarchies qui encarustre), et sur les hierarchies qui enca-drent l'acte de manger - selon que vous serez puissant ou misérable, vous man-gerez plus ou moins chaud, et en quan-tités variables. De même, selon une valorisation des productions de la nature héritée de l'Antiquité, les nourritures de bas étage, souterraines (bulbes et racines par exemple), seront réservées au peuple alors que le gibier volant, comme il s'approche au plus près du divin, finira dans l'écuelle du noble.

Le dédale des salles et des couloirs du château offre aussi la possibilité de s'aventurer dans les arrière-cuisines pour en exhumer des tâches aujourd'hui oubliées – comme celle de l'écuyer tran-chant, un spécialiste rompu à la découpe de la viande. On peut se représenter des goûts: la cuisine du Savoyard Chiquart est à cheval entre les tradilions française et italienne de l'époque; les viandes rôties et les épices (poivre, cannelle, maniguette, girofle, macis, galanga...) y ont bonne place, tout comme les poissons du Léman (truites, féras, brochets...); les vins sont volon-tiers légers (6 à 8° d'alcool en général). On peut enfin découvrir que la cuisine On peut enim decouvrir que la cusine est aussi un abrégé de géographie politique: le marché des épices est une économie mondialisée qui s'étend, par le biais des marchands arabes, jusqu'en Chine; par opposition, les vins que l'on boit au Château de Chillon au XIVe siècle contrature de pardetires les celes de contrature de pardetires les celes. boit au Chateau de Chillon au Arvesiecte sont souvent de production locale – d'Evian et de Thonon jusqu'à Epesses et Villeneuve. L'eau à la bouche permet également – et ce n'est pas le moindre de ses intérêts

-d'apporter une réponse à une question moins simple qu'il n'y paraît: que veut dire manger à l'époque? Se nourrir est bien entendu une nécessité, mais bien entendu une necessite, mais jusqu'où cela peut-il être un plaisir? Maître d'enseignement et de recherche en histoire médiévale à l'Unil et commis-saire de l'exposition, Eva Pibiri rappelle que le Moyen Age articule une troisième variable au plaisir et à la nécessité: la morale, «Pour les Pères de l'Eglise, ditelle, la gourmandise est le premier des péchés»—l'exposition réserve d'ailleurs d'intéressants panneaux à l'invention de la gula, cette faute gloutonne. Et en effet: lorsque Eve, puis Adam croquent le fruit défendu, à quoi cèdent-ils? A l'orgueil certes, mais à la gourmandise aussi – et ce vice, souligne Eva Pibiri, est alors considéré «comme la porte ouverte à tous les autres péchés».

LA LUBRICITÉ DU LIÈVRE

Conséquence: s'il est nécessaire de Consequence: s'i est necessaire de manger, il ne faut pasy prendre du plai-sir – on rappellera que le calendrier médiéval aligne à peu près 200 jours maigres ou jeûnés: Charnage ne l'em-porte pas forcément toujours sur Carême, et il n'est pas interdit d'imagi-ner que si ce contrôle est si serré, c'est peut-être parce que, le christianisme se démarquant du judaïsme et de l'islam uemarquant un judaismie et et i isain en n'imposant pas (ou peu) d'interdits alimentaires, il fallait bien trouver quelques boulons à serrer...Cette désespérante antienne de la tempérance concernera bien entendu au premier concernera bien entendu au premier chef les monastères. La règle de saint Benoît, vraisemblablement rédigée au milieu du VIe siècle, indique ainsi que «rien n'est aussi contraire à tout chré-tien que l'excès de table» – les moines sont prévenus: ils se serreront la cein-ture et, par ailleurs, «s'abstiendront de la viande des quadrupèdes», bien connue pour pousser à la luxure. L'en-trecôte rendrait égrillard? Il existe en tout cas des textes qui postulent que l'alimentation est une forme de transfert: manger du lièvre équivaut à assimi-ler la légendaire lubricité de l'animal alors qu'avec le porc, c'est de la versatilité au'on mâche.

quon macne.
A partir du XIIIe siècle (et plus parti-culièrement dès le quatrième concile du Latran, en 1215), l'Eglise renforce son contrôle sur les laïcs. Ce resserrement moral et théologique passera également par le boire et le manger; il se doublera rapidement d'un discours prophylac-tique médical. Eva Pibiri: «On ne va plus seulement dire que la gourmandise est mauvaise, mais qu'elle est mauvaise pour

«Aux puissants et aux riches, qui sont habitués aux délices de la table, on ne peut imposer en ' pénitence une diète trop dure»

THOMAS DE CHOBHAM, «SUMMA CONFESSORUM»

la santé» – d'ailleurs, au XIIIe siècle, dans son Régime du corps, le médecin Aldebrandin de Sienne alignera déjà des conseils de diététique, et par exemple sur l'usage du vin: «[...] de devenir yvre avienent maintes maladies si com apopletike, paralitike, espame et autres pietike, paralitike, espame et autres assés, et li menbres qui plus est grevés par trop boire si est li cerviele, et por ce, se doivent garder cil qui n'ont point de cerviele, de trop boire». Une manière comme une autre d'empécher de tomber dans le péché de l'ebrietas...

Mais peut-on vraiment aller ainsi contre la nature humaine? Il est en tout cas nécessaire de prendre des gants: L'eau à la bouche rappelle qu'au XIIIe siècle toujours, un prédicateur anglais du nom de Thomas de Chobham déclarera dans sa Summa confessorum qu'«aux puissants et aux riches, qui sont habitués aux délices de la table. on ne peut imposer en pénitence une diète trop dure». Il y a un Dieu pour les goinfres.

L'eau à la bouche - Boire et manger au Moven Age». Château de Chillon. Jusqu'au 29 avril



Ci-dessus: une illustration des sérits et dits mémorables des Romains- sertaite d'un manuscrit des années 1475-1480. La sche oppose les intempérants (parenier plan) plus ou moins vautrés sur la table aux tempérants, louard et des demiers qui savent résister à la tentation de Vesibréass, l'úrve évibréass, l'úrve évibréass, l'úrve évibréass, l'úrve (THE J. PAUL GETTY MUSEUM)

Ci-contre, l'unique manuscrit du texte de Maître Chiquart, «Du fait de cuisine». Rédigé vers 1420, propriété de la Médiathèque du Valais, il est actuellement exposé au château de Chillon







SMILE. SHARE. LIVE.

— Un blog lifestyle et famille d'une 4 fois maman —

A PROPOS . VIDEOS HUMEURS LIFESTYLE . FAMILLE INSPIRATION CADEAUX SHOP MY CLOSET ACCUEIL SELECTION LIVRES Q

Partager: 👅 💆 🗆 🖬 🗇 🖠 3 mars 2019

UN DIMANCHE AU CHÂTEAU DE CHILLON

Lorsque j'étais petite, nous habitions dans une ferme proche de la frontière française et entourée de forêts. Nous y allions souvent jouer pendant des heures avec mon frère pour inventer des histoires et y construire des cabanes. Mon papa nous contait de nombreuses légendes dont une qui parlait d'une roche qui tournait sur elle-même ou nous racontait comment lorsqu'il y avait la guerre les fugitifs se réfugiaient ou passaient par ici. Nous habitions proche de la frontière Française. Même si je savais que mon père nous racontait parfois des mensonges, j'y pense aujourd'hui avec nostalgie et à mon tour, je raconte et sublime des histoires pour mes enfants. Cultiver l'imaginaire n'a jamais fait de mal. Non?

Quoiqu'il en soit, j'ai grandi entouré de légendes et d'histoires. Petite, j'ai donc toujours rêvé de découvrir des passages secrets dans les châteaux ou des trésors. Voilà d'ou vient peut-être mon intérêt pour eux



https://thereseandthekids.ch/un-dimanche-au-chateau-de-chillon/?fbclid=lwAR310DNrgKAYAuhBxy0FlHtrRsqc1D6V n0y1P80pCxeqUKJd_JQ4SqSzn-E