

## RÉSUMÉ DE LA THÈSE

### L'ALIMENTATION DANS L'EUROPE CENTRALE ET DE SUD-EST (LES XV-ème – XVII-ème SIÈCLES)

*Mots clés:* Europe Centrale, Transylvanie, alimentation, vie quotidienne, ville, le XV-ème siècle, le XVII-ème siècle, gastronomie, nourriture, population, commerce, agriculture, chasse, pêche, manuscrits culinaires, livres de cuisine, banquets princiers.

Le but de cette recherche est de proposer une synthèse et une systématisation des questions liés à l'alimentation dans le cadre des centres urbains et à la cour princière de la Transylvanie pour la période des siècles XV-ème – XVII-ème, la reconstitution de l'image de l'alimentation des classes privilégiées étant en étroite corrélation avec les réalités et les influences qui ont été diffusées à partir des centres culturels et des grandes cours princières européennes, considérées à l'époque comme un échelon.

Au début de cet étude nous avons présenté les sources alimentaires dont disposait la population européenne, en général, et la population de la Transylvanie, en particulier. Afin de rendre une image proche de la réalité de cet aspect fondamental de la vie quotidienne, nous avons essayé de mettre en évidence les sources alimentaires et l'accessibilité de ces dernières dans l'espace transylvanéen, aussi bien pour les gens ordinaires que pour les élites de la société. Dès le début de cet étude nous avons pris comme prémisse le fait que les sources historiques, même pour la période de début de l'époque moderne, en parlant de l'alimentation et de la nourriture, ne parlent en fait que de la nourriture des élites et uniquement de manière ponctuelle de celle des gens ordinaires. Effectivement, lors d'une recherche plus approfondie, nous pourrions noter que, quel que soit l'époque ou l'espace géographique qui font l'objet de l'étude, l'histoire de l'alimentation et les ressources historiques afférentes à ce domaine parlent uniquement des classes privilégiées et de leur moyen de préparer la nourriture, de se nourrir

ou de se divertir, en mentionnant occasionnellement les moyens et les possibilités alimentaires des gens ordinaires.

Les résultats obtenus dans le cadre de cette première section mettent en avant les céréales (le blé, l'épeautre, l'orge, le millet, le sarrasin, l'avoine, etc.) comme aliments de base pour la plupart de la population de la fin du Moyen Âge, consommés comme des bouillons simples ou accompagnant les légumes, les bouillis, ou sous forme d'orge, etc. A l'Ouest du continent, la vie urbaine plus active, la population plus dense et les organisations politiques plus complexes qui pesaient sur les épaules de la classe productrice, ont favorisé le début de l'économie d'échange. Par contre, chez nous, les forêts et les steppes qui couvraient la plupart du territoire, demandaient d'être valorisées. L'agriculture était réduite et limitée à la consommation interne des paysans et des maîtres, ce n'était pas une agriculture à caractère commercial, de grande taille, qui nécessite un travail dur.

En ce qui concerne l'alimentation de la population des villes transylvanéennes de l'époque, les résultats de cet étude ont souligné le fait que, en outre les terrains cultivés avec des céréales, tout centre urbain a développé, pendant le XV-ème et le XVII-ème siècle, un *hinterland* qui comprenait des plantations viticoles, des jardins, des vergers, des forêts, des terrains couverts de foin, des étangs.

Comme règle générale, les jardins et les vignes qui se trouvaient à proximité des villes étaient censés à fournir des produits frais sur les marchés de ces dernières, ces produits ne pouvant pas être transportés sur de longues distances. En même temps, ils étaient censés à décorer et à façonner le paysage urbain et celui qui se trouvait devant les murs de la forteresse (ville). Les catégories de jardins qui ont été identifiées peuvent être groupées par rapport à la typologie des cultures: des potagers, des jardins d'herbes, des vergers. Ces jardins pouvaient être retrouvées dans les villes, aussi bien qu'à côté des murs de ces dernières. Par ailleurs, beaucoup de plantes cultivées à cette époque avaient un rôle bivalent: celui d'assaisonner les plats riches de la bourgeoisie en cours de constitution, et celui d'herbe médicinale. Pendant la Renaissance, les principes et le patriciat riche des villes fourniront les ressources financières nécessaires pour la plantation des jardins botaniques, étant de plus en plus préoccupés par la qualité de la nourriture.

Les forêts ont eu un rôle important pour tout village médiéval. La forêt en elle-même offrait un espace précieux - c'est dans les forêts que les troupeaux d'animaux étaient laissés paître, que les fruits y poussaient, que les animaux sauvages et les oiseaux y étaient chassés, étant aussi l'endroit de provenance du miel des abeilles sauvages. Les forêts riches et grandes fournissaient des fruits, et les fruits de la forêt (des fruits sauvages) étaient cueillis aussi bien

pour les hommes, que pour les animaux (les glands étant utilisés dans la production d'une huile comestible fortement appréciée).

La viande n'est pas une pièce rare pour les XV-ème – XVII-ème siècles, ne l'étant ni pour les époques précédentes, quand elle était présente sur les tables de toutes les catégories sociales. Toutefois, nous avons pu constater la présence de l'impression d'une grande difficulté dans l'approvisionnement. Le contraste entre la ville et le village, au niveau du continent européen, reste un élément fondamental dans la distribution sociale de la nourriture. Le bétail était dédié au marché urbain; l'abattage du bétail n'était plus une affaire de famille et uniquement la présence d'un grand nombre de consommateurs, comme dans les villes, rendait l'abattage rentable. Aussi, nous pouvons établir une opposition, et dans des termes d'image, entre la viande de porc, le symbole de l'économie familiale, ayant une tendance autarchique, et la viande de bétail, le symbole du nouveau dynamisme commercial; entre l'ancienne économie de forêt et la nouvelle industrie des animaux; entre le village et la ville.

Si au début du XV-ème siècle, la viande de porc salée était consommée par tout le monde, y compris les citadins et les paysans (dans les inventaires il y avait de différentes déclinaisons de préparation de la viande de porc: le jambon, le lard fumé ou cru, les saucisses grossières), vers la fin du XVI-ème siècle et le début du XVII-ème, les citadins aimaient se voir en tant que consommateurs de viande de boeuf ou de veau, la viande la plus chère sur le marché, et ainsi un aliment des élites.

A la fin de cette première section de notre étude nous avons jeté un oeil sur l'influence de plus en plus importante des apports alimentaires nouveaux sur l'alimentation de la population européenne, grâce aux nouvelles découvertes géographiques. Tout en sachant que les nouvelles ressources alimentaires proposées aux européens étaient connues, dans cette période, dans les parties occidentales du continent, nous ne pouvons pas dire que nous sommes confrontés à un changement radical au niveau du comportement alimentaire. Nous pouvons parler quand même d'une étape de convergence entre l'alimentation "traditionnelle" et les nouvelles "acquisitions".

Le matériel documentaire identifié tout au long de la recherche a soutenu l'hypothèse qui met en évidence le fait que les influences alimentaires du Nouveau Monde sont très peu visibles dans les parties centrales et d'Ouest de l'Europe, les apports alimentaires étant reconnus et présents dans l'alimentation quotidienne de la population, sur une large échelle, que dans la période des XVIII-ème et XIX-ème siècles, sauf dans l'alimentation des classes supérieures de la société, qui suivaient toujours les tendances culinaires raffinées des grandes cuisines princières européennes.

Dans un autre chapitre de la thèse nous avons fait l'analyse de la chasse comme élément fondamental de l'alimentation dans la période de temps qui nous a été soumise pour recherche. A partir de la présentation du cadre général et des moyens de chasse existants dans l'Europe Centrale, en utilisant la méthode comparative, nous avons analysé la faune cynégétique et les moyens de chasse utilisés dans la Transylvanie, et nous avons mis l'accent sur les similarités évidentes d'utilisation des réseaux de chasse, des chiens, des coursiers, dans le centre et le Sud-Est du continent. Supérieure aux autres moyens de chasse, aussi bien du point de vue de la rentabilité, que du point de vue du divertissement, la chasse au faucon reste le plaisir le plus attractif et le plus aimé par la noblesse et l'aristocratie des villes dans la période de temps que nous avons analysée.

A la fin de ce chapitre nous avons présenté quelques aspects concernant l'histoire du droit de chasse dans la Transylvanie et les obligations liées à la chasse de la population par rapport aux classes privilégiées. Nous avons tiré la conclusion que, même si sur le territoire de la Transylvanie les documents et les chroniques de l'époque ne donnent que quelques mentions sur la chasse et le gibier, il y avait quand même tous les types de gibier spécifiques à l'Europe Centrale (l'aurochs, le bison, le chamois, le cerf, le castor, les lièvres, et des animaux à fourrure précieuse : l'ours, le martre, le lynx, le loup, le renard, etc.). Si nous faisons référence au gibier à plumes, ce dernier était encore plus nombreux, et celui aquatique était si nombreux que les documents de l'époque ne lui donnent pas beaucoup d'importance.

En ce qui concerne le droit de chasse en Transylvanie nous avons tiré la conclusion que ceci était sporadique, incohérent et rarement présent dans les documents de l'époque, non parce que la chasse n'était pas un droit et un moyen de se nourrir, même un moyen de revenu, mais parce qu'il ne représentait pas un revenu constant et qui aurait pu être évalué de manière concrète.

Chez les cours des nobles et parmi le patriciat des villes médiévales transylvanées, la chasse, en outre son rôle de fournisseur de la nourriture, était également une activité de loisirs, de détente. Par ailleurs, le résultat de la chasse, le gibier, était très apprécié, étant considéré comme un produit raffiné de l'art culinaire, soyant présent sur les tables des séniors pour leurs mariages, fêtes, occasions spéciales, quand les types de gibier à servir aux invités étaient et très différents et très nombreux.

Dans une troisième section de notre étude nous nous sommes proposés d'offrir une image complète de ce que les gens mangeaient et buvaient à la fin du Moyen Âge, à partir de l'analyse des aliments de base dont la population du continent européen disposait: le pain et d'autres aliments à base de céréales, les soupes, les bouillons et les bouillis, les légumes et les

fruits, la viande et les graisses utilisées lors de la préparation des aliments, le poisson, comme aliment de jeûne, les boissons de l'époque. Dans la deuxième partie de ce chapitre nous avons analysé la typologie alimentaire de la population urbaine transylvanienne par l'intermédiaire des documents et des statuts de guilde que nous avons nommés génériquement: des métiers alimentaires.

En faisant l'analyse des sources historiques identifiées nous avons présenté les statuts et l'organisation des guildes, des boulangers, des meuniers, des bouchers, le moyen qui permettait d'obtenir et de traiter les matières premières nécessaires, mais également les règles liées à la qualité et la vente des produits finis vers la population des centres urbains transylvaniens, les quantités de nourriture que ces derniers étaient censés à mettre à la disposition des consommateurs tous les jours. A la fin de ce chapitre, nous avons identifié les aliments principaux présents sur les tables des habitants des villes de la Transylvanie via les offres alimentaires présentes dans les marchés, les foires et les salons qui étaient organisés périodiquement, à la base des privilèges royaux gagnés au fil du temps. Par ailleurs, à partir des registres de douane nous avons pu dessiner l'image des principaux types de produits alimentaires importés ou exportés dans les centres urbains de la Transylvanie, la mobilité de ces types de produits, les moyens de transport et de sauvegarde, mais aussi les trajets commerciaux via lesquels les épices arrivaient dans les cuisines des élites de la société transylvanienne.

Enfin, la dernière section de cet étude a été envisagée comme une présentation de quelques aspects liés à la gastronomie de l'Europe Centrale et de la Transylvanie pour la période entre le XV-ème et le XVII-ème siècle. Dans un premier temps, à partir des sources documentaires identifiées au cours de cette recherche, nous avons essayé de proposer une typologie de la table dans l'espace italien et allemand, et ensuite, pour la Transylvanie, afin de répondre aux mêmes questions, nous avons pris en compte les registres de calculs des villes, les documents et les statuts des guildes (qui déterminaient le comportement à table), les registres de douane, les œuvres de mémoires et les journaux de voyage de l'époque.

Pour continuer, nous avons fait l'analyse de la composition des plats offerts par les villes de la Transylvanie aux visiteurs ou à ceux qui passaient par cette région. Même si ces plats offerts par la municipalité étaient plutôt modestes, nous avons pu remarquer des fêtes importantes, à l'occasion de quelques moments exceptionnels dans la vie de la communauté, soit les visites des souverains ou des fonctionnaires importants de l'époque, qui, accompagnés par leur suites, restaient des semaines ou des mois dans la ville.

Les exemples les plus spectaculaires, dans ces conditions, sont toujours ceux des mariages des nobles, surtout en ce qui concerne la quantité. Nous avons analysé dans notre étude une liste en provenance du mariage de Gabriel Bethlen qui avait eu lieu en 1626, la liste des courses pour le mariage du prince Gheorghe Rákóczi le II-ème, la liste des aliments nécessaires pour le mariage de la fille du palatin de l'Hongrie, la comtesse Barbara Thurzo, tout en visant les exigences de nature princière concernant la quantité.

L'influence des éléments modernes en provenance de l'espace central européen est visible dans le cas de l'alimentation chez les cours des nobles transylvanés, pendant les XV-ème – XVII-ème siècles, aspect que nous avons étudié dans la dernière section de notre thèse. La pompe de la cérémonie de la table, le grand nombre de plats et de services offerts font la preuve que les élites de cette région suivent les échelons établis par les grandes cours princières de l'époque.

En conclusion, nous affirmons que les principes des modèles culinaires de l'Ouest et du Centre de l'Europe ont été rapidement assimilés par les classes privilégiées de la Transylvanie, ce qui a fait que les modèles gastronomiques européennes soient copiés, et que les livres de cuisine promus par les élites du continent (le cas du manuscrit culinaire de Max Rumplot traduit pour la princesse Anna Bornemissza) traduits.

Par ailleurs, en outre les aspects liés strictement à la cuisine, nous remarquons la présence des prescriptions liés à d'autres domaines (aussi bien dans le cas des manuscrits culinaires de cette partie du continent que dans le cas des ceux qui ont servi comme modèles). Parmi ces prescriptions la médecine est dominante, ensuite les textes agronomiques, mais aussi les arts nobles (la chasse, l'archerie).

Cet étude ne se propose pas d'être exhaustive, notre souhait étant d'offrir la reconstitution de quelques aspects de l'alimentation européenne en général et de celle de la Transylvanie en particulier, pour la période entre les XV-ème et le XVII-ème siècle, cette démarche essayant de couvrir un sujet qui a été, jusqu'à présent, marginalisé par l'historiographie roumaine. Le but de cet étude a été celui de transférer l'information que nous avons obtenue sous une forme originale, qui puisse se définir ensuite comme point de départ pour des recherches ultérieures liées à cet aspect essentiel de la vie quotidienne.

## Table de matières

<b>Introduction .....</b>	<b>4</b>
1. Motivation du choix du sujet. Cadre général: temp et lieu. ....	4
2. Les prémisses et la structure de la recherche. ....	8
3. L'historiographie du problème. Une tentative de classer les sources.....	10
<b>I. LES RESSOURCES ALIMENTAIRES A LA FIN DU MOYEN ÂGE .....</b>	<b>23</b>
I.1. Population et alimentation. L'image externe des centres urbains transylvanéens. ....	23
I.2. La préoccupation pour l'alimentation. ....	32
I.3. Les fruits de la terre. Les céréales. ....	34
I.4. L'élevage des animaux.....	42
I.5. Les fruits de la terre. Les jardins, les vergers, les vignobles. ....	44
I.6. Les sources de nourriture. Les forêts. ....	49
I.7. Les sources de nourriture. Les rivières et les ruisseaux, les lacs, les étangs. ....	51
I.8. Les sources de nourriture. Le sel. ....	57
I.9. Les sources alimentaires du Nouveau Monde et de l'Asie. Autres apports alimentaires. .....	64
<b>II. LA CHASSE, COMPOSANTE FONDAMENTALE DE L'ALIMENTATION.....</b>	<b>72</b>
<b>FIN DU MOYEN ÂGE .....</b>	<b>72</b>
II.1. La chasse. Cadre général. ....	72
II.2. Les méthodes de chasse.....	75
II.3. Le gibier et la chasse dans la Transylvanie des XVème-XVIIème siècles. Les principales méthodes de chasse.....	82
II.4. Des éléments concernant le droit de chasse dans la Transylvanie des XVème-XVIIème siècles. ....	98
II.5. Certains droits et obligations concernant la chasse dans la Transylvanie. ....	110
<b>III. MANGER ET BOIRE DANS L'ÉUROPE DE LA FIN DU MOYEN ÂGE.....</b>	<b>118</b>
III.1. Les aliments de base. Le pain et d'autres produits à base de céréales. ....	118
III.2. La soupe et les légumes. ....	120
III.3. La viande et les graisses.....	121
III.4. Le poisson - aliment de jeûne. ....	123
III.5. Les boissons et les fruits. ....	125
III.6. Les métiers alimentaires dans la Transylvanie de la fin du Moyen Âge .....	128
III.6.1. Les boulangers et les meuniers .....	128
III.6.2. Les bouchers. ....	134
III.6.3. Les métiers liés à l'alimentation dans la Transylvanie des XVème-XVIIème siècles.....	140
III.6.4. Les boissons et les édulcorants dans la Transylvanie médiévale .....	144
III.6.5. La conservation des aliments.....	149
III.7. L'alimentation vue via le commerce dans la Transylvanie médiévale.....	152
III.7.1. Les marchés et les foires.....	152
III.7.2. Les imports et les exports alimentaires. La circulation des produits.....	162

<b>IV. ASPECTS DE LA GASTRONOMIE DANS L'ÉUROPE CENTRALE ET DE SUD - EST (XV<sup>ème</sup>-XVII<sup>ème</sup> SIECLES)</b> .....	<b>174</b>
IV.1. L'évolution et les limites de la gastronomie. ....	174
IV.2. Unité et diversité. ....	179
IV.3. Les modèles gastronomiques dans l'Europe Centrale et de Sud-Est. ....	184
IV.3.1. Le repas en Italie. ....	184
IV.3.2. Le repas dans l'espace allemand. ....	189
IV.3.3. Le repas en Transylvanie. ....	193
IV.4. Les repas exceptionnels dans les centres urbains transylvanéens. ....	204
IV.5. Les banquets princiers et royaux – organisation et rituel gastronomique. ....	213
<b>CONCLUSIONS</b> .....	<b>235</b>
<b>RÉSUMÉ</b> .....	<b>239</b>
<b>RÉSUMÉ DE LA THÈSE</b> .....	<b>244</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>250</b>
<b>LISTE DES ABBREVIATIONS</b> .....	<b>255</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	<b>260</b>