

Après la découverte des restes d'un banquet datant du XIII^e^ siècle, le manoir du Catel à Écretteville-les-Baons consacre sa saison estivale 2023 à la table médiévale à travers une exposition d'objets de cuisine et un livre.

Les fouilles archéologiques au manoir du Catel à Écretteville-les-Baons réservent toujours de belles surprises. Celles destinées à creuser les douves ont permis de découvrir non seulement une tour inconnue mais aussi les restes d'un festin donné par Richard de Treigots, le dixième abbé de Fécamp, pendant le dernier tiers du XIII^e^ siècle. À cet endroit ont été retrouvés des os de cerf, de chevreuil, de mouton, de cochon, de veau et de poulet, des arêtes de poisson, des coquilles d'huîtres et de moules… Un vrai festin ! Il y avait également des éléments de pichets, de vases à boire, de poêlons, de verre à pied… La table de cet abbé était fastueuse.

Une occasion de présenter tous ces ustensiles ou leurs fragments lors d'une exposition, *À La Table médiévale*, qui se tient, jusqu'au 17 septembre, dans les

salles où étaient détenus les prisonniers en attente de leur jugement — le manoir du Catel a été un haut lieu de justice. Les céramiques de table, pour certaines finement décorées, sont présentées à côté de couteaux et cuillères en laiton ornés de fleurs et de fruits, un fer à gaufres, des chaudrons tripodes, une plaque de cheminée représentant une scène quotidienne en cuisine, des tournebroches, une grande crémaillère avec trois branches… Pas de table sans épices : une ronde, avec du safran, des poivres, de la coriandre, de la cannelle, du fenouil, rappelle que la cuisine médiévale était très colorée.



C’est tout l’objet du livre de Frédéric Toussaint, *À La Table du Moyen-Âge*, publié

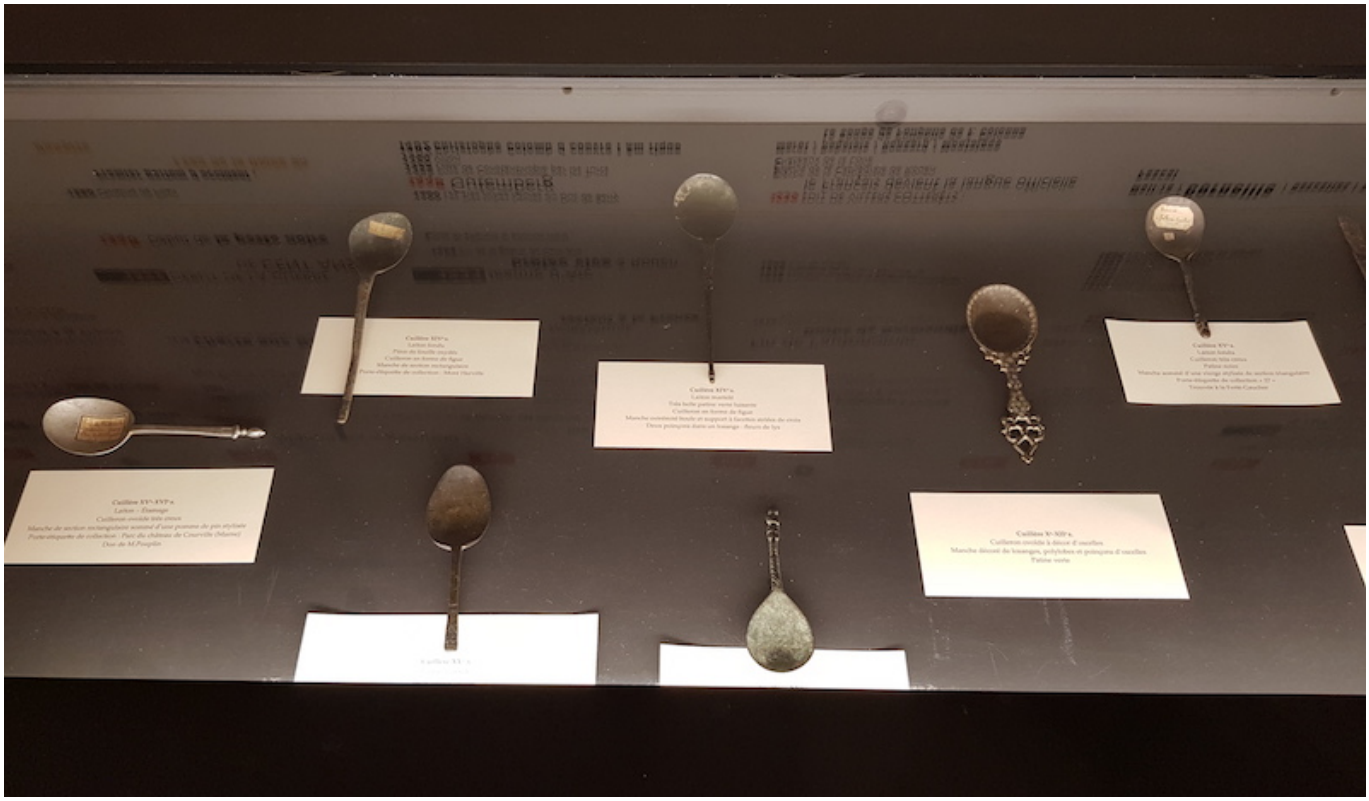
aux éditions des Falaises. Le propriétaire du manoir du Catel évoque cette cuisine avec la particularité de révéler tout ce qui fait sa spécificité. « *La symbolique, les croyances, les légendes… Le Moyen-Âge est pétri de tout cela et la table en est le reflet* ».

Dans cet ouvrage illustré d'images d'archives, de photographies de cuisines de château, Frédéric Toussaint, un passionné de cette époque et un fabuleux conteur, présente quatre tables différentes. Il y a tout d'abord celle des nobles qui mangeaient les oiseaux — ce qui vient du ciel est sacré — et les produits de la chasse. Chaque repas était une fête. Le clergé impose des règles religieuses, avec des jours gras et maigres, et considère que « les aliments carnés engendrent la luxure ».



La table du peuple était végétarienne. Il devait se contenter des produits de la terre. Lors des repas, le pain avait une place importante. Frédéric Toussaint en ajoute une quatrième, celle de « *la bourgeoisie. Ce n'est pas la bourgeoisie du XIX*e *siècle mais les personnes qui habitaient dans les bourgs. Pendant le Moyen-Âge a commencé l'exode rural. Les villes se sont développées* ». Là pas de grands festins sauf lors des fêtes. Cette table est notamment décrite dans *Le Mesnagier de Paris*, rédigé par un bourgeois donnant des conseils à son épouse pour bien tenir sa maison…

À cette époque médiévale, marquée par des années de mauvaises récoltes et de famine, la cuisine est pleine de saveurs et de couleurs. Les herbes et les épices venues de plusieurs continents réveillent les plats. Le livre est ponctué de recettes médiévale revues par des chefs, comme Pierre Caillet, Christophe Mauduit, Thibaut Ruggieri et Gilles Tournadre.




CÉRAMIQUE DE TABLE
Vase à boire en grès.
Production du Beauvaisis.
Datation : c. 1410

Infos pratiques

- Jusqu’au 17 septembre, tous les jours, sauf le lundi, de 10 heures à 13 heures et de 14h30 à 17h30, au manoir du Catel à Écretteville-les-Baons
- Tarifs : 7 €, 3,50 €, gratuit pour les enfants de moins de 12 ans
- Renseignements au 06 10 21 33 14 ou sur www.manoirducatel.fr

La programmation estivale

- V**endredi 28 juillet** à 20 heures : concert de l’ensemble Sprezzatura. Gratuit
- **Les 16 et 17 septembre** : visites libres et guidées. Tarif : 2,50 €, gratuit pour les moins de 18 ans
- **Dimanche 17 septembre** : conférence de Pascal Pardié, historien de la vie monastique, sur Un Moyen-Âge en couleurs à 15 heures, atelier-découverte avec Frédéric Toussaint sur les épices de la table médiévale à 16h30
- **Samedi 28 octobre** à 20 heures : concert de Deleyaman. Tarif : 15 €