LA NOURRITURE DE NOS ANCÊTRES (SUITE)

2) Cette fois place à la nourriture de la noblesse

Nous allons découvrir que certains nobles de l'ancien régime, bien qu'habitant la campagne, étaient nettement mieux « lotis » que les malheureuses populations qu'ils côtoyaient. Je prends en exemple le comte Charles de Viermes, seigneur de Domévre-sur-Durbion, parce que j'ai eu maintes fois l'occasion d'étudier son intéressante biographie.

Quand, le comte de Viermes, bailli d'Épinal, seigneur de Domèvre-sur-Durbion, du ban de Bayecourt, des Verrières d'Onzaines, seigneur en partie de la Foresterie de Girmont décède en son château de Domèvre-sur-Durbion le 25 mars 1738, son épouse, ses enfants et petits-enfants sont déjà tous décédés. Son frère et ses neveux étant ses héritiers, un inventaire des biens du comte est réalisé par un notaire quelques jours après son décès (1).

Comme seule la nourriture nous intéresse, voici ce qu'a trouvé l'homme de loi dans le château de monsieur le comte de Viermes :

262 bouteilles de vin
5 mines de poires sèches (250 kg environ)
1 mine de pruneaux secs (50 kg environ)
274 réseaux de blé (23,5 tonnes)
310 réseaux d'avoine (20 tonnes)
8 réseaux d'orge (0,6 tonne)
26 bandes de lard d'un poids de 778 livres (385 kg)
39 jambons (ce qui représente 20 porcs de tués)
29 bajoues (2)

À la basse-cour : 12 porcs et 30 poules (pas de lapin !)

Bon, je veux bien que le comte avait une dizaine de serviteurs à son service (cocher, jardinier, cuisinière, servantes, etc.), mais tout de même, il y avait là, presque de quoi tenir un siège !!!!! À remarquer l'importante quantité de lard, celui-ci devait rentrer presque journellement dans la confection des repas du seigneur des lieux, comme chez les paysans.

Maintenant : « A tout seigneur, tout honneur !»

À présent, il s'agit d'un extraordinaire manuscrit du 16^{e} siècle, qui relate dans le détail un repas pantagruélique organisé en 1524, en l'honneur d'Antoine duc de Lorraine. Comme il est toujours question de nourriture, profitons-en pour découvrir, une fois n'est pas coutume, ce que mangeait dans les grandes occasions la haute noblesse lorraine.

Si dans les temps anciens, le peuple ne mangeait pas toujours à sa faim, et c'est un euphémisme, il en allait tout autrement d'une certaine noblesse. Nous avons vu précédemment que la

nourriture des habitants des campagnes se limitait à bien peu de choses. Or, il n'en était pas de même sur les tables des grands seigneurs lorrains.

Les Archives départementales de Meurthe-et-Moselle ont heureusement conservé le menu du repas offert à Bar-le-Duc, au duc Antoine par son grand chambellan Antoine du Châtelet, et ceci, à l'occasion du baptême de Nicolas-Monsieur, fils puîné du duc, le 13 novembre 1524.

Voici le récit que fait de ce repas Nicolas Volcyr de Serrouville, secrétaire et historiographe du duc Antoine, qui, je pense, assistait au repas (transcrit par les clercs des trésors des Chartres de Lorraine dans le *Liber omnium*). (3)

Menu de ce fabuleux repas : (*que j'ai partiellement retranscrit en langage de notre époque pour plus de compréhension)*

« Au regard des gens, la chose serait bien longue à raconter, pour autant que ledit premier chambellan est le modèle des hommes pour faire préparer à rois et princes (organiser des repas). Toutes fois néanmoins il y eut seize plats fournis de ce qui suit.

Premièrement de la paneterie (des pains) à savoir le premier service, hypocras blanc (vin blanc aromatisé) avec rôtis ; le deuxième service : hérons froids, langues salées, paons froids, pâtés de perdrix froids ; de l'échansonnerie : vin de bourgogne clairet, vieux et nouveau, vin bâtard et malvoisie (vin d'Italie).

De la cuisine, premier service : les saucisses, les côtelettes de porc, les perdrix aux choux, pâtés d'assiettes.

Second service : les chapons bouillis, le manger blanc (poules, poulets), ventre de veau, pâtés à la sauce chaude, cuisses de chevreuils chaudes et perdrix à l'orange.

Troisième service : lapins de garenne à la trimollette (sauce composée de bouillon de bœuf), les gelinottes des bois (genre de grosses perdrix), les cochons rôtis, les oyes sauvages, cuisses de chevreuils froides, pâtés de longes de chevreuils tièdes avec olives et câpres.

Quatrième service : Hérons et butors, les canards à la dodine (pain trempé dans du fort vin rouge, avec toutes sortes d'aromates et d'épices, bouilli avec de la graisse de canard), chapons à la cameline (sauce obtenue avec du gingembre, de la cannelle, du clou de girofle, de la muscade, du vinaigre de vin et du piment….), les bécasses et vanneaux, pâtés de venaison.

Cinquième service : le bœuf salé, hautes côtes de mouton, pâtés de canards, la gelée de court en deux sortes, rouge et jaune, pieds, groins et oreilles de porcs au son.

Or, à chaque service que les maitres d'hôtel venaient, trompettes et clairons menaient si grand bruit que l'on y ouyt goutte (on ne s'entendait plus).

Puis de la fruiterie fut apportée, tartes d'Angleterre, tartes de coussins, tartes de pruneaux, châtaignes et poires cuites. Encore, de la paneterie (le pain) avec fromage de Plaisance (italien), fromage de regain. Après tout ceci, il y avait hypocras (vin aromatisé) à volonté ».

La paneterie, la fruiterie, le garde-manger, la saucerie et l'échansonnerie avaient été fortement approvisionnés de cinquante moutons, trois bœufs, vingt-huit poinçons de vin (environ 5000 litres), 500 chapons, onze cents poules, des miches et michottes sans nombre, outre la vénerie et la volerie, de cerfs, biches, sangliers, chevreuils, veaux, daims, lapins, lièvres, lapins de garenne, outardes , cygnes, butors, paons, faisans, bitardes, oies, hérons, canards, gelinottes, perdrix, bécasses, grives, merles, tourds, vanneaux, pluviers, tourterelles, pigeons et ramiers.

Les festins durèrent plusieurs jours. Le lendemain du baptême était un vendredi ; on ne servit que des poissons « lamproies, saumons, truites, brochets, carpes, anguilles, barbeaux, chevesnes, perches, hallotes, gremilles, tanches, moutoilles, goujons, aubes, vilains, sachets, pinglets, stockfiches, marsouins, harengs et autre marée si délicieusement accoutrée, qu'il n'en resta que les arêtes ». Le tout fut arrosé de vin clairet, de vin de Beaune et de Vertu, d'Ay, de Bar-sur-Aube, de vin d'Espagne, de France et de Barrois, Malvoisie (vin d'Italie), etc.., qui ne fut pas plus épargné, dit Volcyr, que bière en Westphalie ».

Ouf ! Ce repas gargantuesque semble surréaliste, et pourtant, à cette époque, deux mondes totalement différents coexistaient. D'une part, il y avait les pauvres manants, qui très souvent avaient à peine de quoi manger pour survivre. De l'autre, les nantis, la grande noblesse lorraine, parfois extrêmement riche, titulaires de charges importantes et d'un très bon rapport, possédant parfois de nombreuses seigneuries et châteaux. Ces gens souvent oisifs passaient le plus clair de leur temps à jouer à toutes sortes de jeux, dont ceux d'argent. (4).

Cette *montagne* de nourriture aurait certainement pu nourrir plusieurs centaines de manants affamés !! Enfin, comme dit le dicton : « *Quand on ne voit pas, on n'a pas mal au ventre* !! »

Il faut quand même humblement reconnaître que ces gens dans les grandes occasions, avaient un sacré coup de fourchette ! Nem ?

Alain CLAUDE

1) AD 88 3B 56A
2) Une bajoue est une demi-mâchoire inférieure de porc fumée
3) A.D.54, B 46, f° CCCXII V°
4) Durant les trois mois passés au château de Cirey-sur-Blaise (52), chez madame Emilie du Châtelet où Voltaire avait trouvé refuge, madame de Graffigny a adressé presque journellement à son ami Pampan resté à Lunéville, une multitude de lettres dans lesquelles elle décrit fort bien les occupations journalières de toute cette noblesse oisive, qui fréquente la maison d'Émilie du Châtelet. On découvre à la lecture de cette correspondance, que le jeu d'argent y occupe presque journellement une très grande place. Il est vrai qu'il fallait bien s'occuper, l'état de noblesse interdisait de travailler, celui qui travaillait perdait tous les avantages de la noblesse, on disait alors qu'il dérogeait. Seuls ou presque, les verriers qui en principe étaient nobles, avaient le droit de travailler.

BIBLIOGRAPHIE :

Archives départementales de Meurthe-et- Moselle

Archives départementales des Vosges

GRAFIGNY (Madame de), *Vie privée de Voltaire et de Mme Du Chatelet,* Paris, J.J. Bourdet, libraire, 1820, 461pages.