ANNALES DE BOURGOGNE

TOME XXXVII — ANNÉE 1965.

L'HOTEL DUCAL
SOUS PHILIPPE LE BON

MŒURS ET COUTUMES. LES OFFICES

DE l'ensemble documentaire que réserve à l'historien la dépense de l'hôtel ducal sous Philippe le Bon est née déjà une patronymie du personnel des offices, qui a vu le jour ici-même¹. On y puiserait encore des données précises et intéressantes quant aux déplacements et itinéraires de ce prince, ainsi qu'aux accointances variées et changeantes qui participent de sa table, ayant « livrée de bouche en Cour ». Mais l'apport majeur de ce lot se situe dans les offices eux-mêmes, qui déroulent leur vie quotidienne suivant une continuité de quarante années². Cette possibilité que le temps, qui détruit tant de choses, nous a toutefois laissée, infirme par avance les rétrospectives brossées « de chic », pastiches rabelaisiens avant la lettre, pour nous communiquer la sensation directe de ce que vécut *réellement* « chez elle » la Maison de Bourgogne en plein xv^e siècle.

Le degré de véracité de ces pièces est à peu près total. Elles sont le gros livre des frais quotidiens, tel qu'en tenaient encore, en modèle réduit, au début du présent siècle, nos ménagères bien ordonnées. Cà et là, quelques erreurs d'écriture, que corrigent telle ou telle des pièces voisines. Soit, par jour : un parchemin pour les *gages* du personnel (pensionnaires ou serviteurs) ; un second, parfois dédoublé et relatif à l'activité des six offices principaux. De tels documents, nous possédons exactement 3.857 pièces, réparties en 36 cartons³. C'est relativement peu, dira-t-on, étendu sur une quarantaine d'années.

1. *Les offices de l'hôtel ducal sous Philippe-le-Bon. Essai patronymique*, dans *Annales de Bourgogne*, t. XXXV, 1963, p. 209 et s. ; id., t. XXXVII, 1965, p. 5 et s.

2. De 1427 à 1467, nous nous contenterons d'ouvrir ici le dernier volet du triptyque. On trouvera le détail des sources à la fin de cet exposé.

3. Avec toutefois une variante saisonnière pour les fruits et pour le gibier.

Déception dont nous libère une facile expérience. Pour les gages tout d'abord : on connaît la stabilité des mœurs féodales ; tout ce monde des offices est lié à la personne du prince et change extrêmement peu. D'autre part, si l'art du maître-queux réussit à varier beaucoup les menus et les plats, par contre l'approvisionnement global quotidien obéit à des constantes, réglant non seulement la nature des denrées acquises, mais très souvent jusqu'à leur nombre : tant de pièces de bœuf, tant de centaines d'œufs, etc. Forts de cette constatation, abordons quelques périodes privilégiées, où la documentation se fait plus copieuse, par exemple : pour un mois (octobre 1465), 34 pièces ; pour deux mois environ (exactement 52 jours, janvier-février 1447), 101 pièces. Et parcourons de près ces deux lots.

Aussitôt ressort cette constatation : pour chacun d'eux, trois pièces congrûment choisies nous transmettront l'essentiel. Une pour les gages : celle du dernier quantième (mensualités). Pour les offices et vue la forte priorité de ceux « de bouche », une pour les jours gras, l'autre pour les jours maigres ¹. Trois pièces sur un paquet qui, normalement, en compte environ soixante-dix par mois.

Difficile à convaincre, le critique objectera : ce ne sont pas nécessairement les pièces marquantes qui ont échappé à la disparition. Tout d'abord, de telles pièces, nous en possédons. Et, sans doute, sur un petit nombre d'années, des lacunes pourrait s'ensuivre quelque carence. Mais sur près d'un demi-siècle ! Cela d'autant plus que la vie courante de Philippe avançant en âge tourne d'habitude parmi ses fiefs du nord. Non seulement familiers connus, mais encore serviteurs fixes, fournisseurs attitrés, comportements gastronomiques et autres, devenus de véritables plis, tout cela coopère à rendre très homogène le memorandum de l'approvisionnement.

Au total, c'est bien à une connaissance, tout ensemble fidèle et poussée, de la vie des offices qu'il nous est possible d'atteindre.

* * *

Ce serait trop peu de dire que la cour de Bourgogne est un milieu chrétien : dans le décalque du cycle liturgique annuel sur ses coutumes, elle s'avère « confessionnelle ». Prenons donc ce cycle à ses débuts, pour en suivre la courbe. Et d'abord, à l'entrée des Avents, saint André, avec sa croix adoptée par les troupes bourguignonnes et son patronage de la Toison d'Or, s'inscrit parmi les « festes à plat » ².

1. Le surplus n'ayant qu'un rôle complémentaire.

2. Entendons que l'ordinaire de la table se corse principalement de plats de « viande de crue » (B 3417, n° 116.553 ; décembre 1452).

Et le lendemain, la Saint Éloi est honorée d'un « vin aux mareschaux (ferrants) et autres compagnons de l'Écurie »¹. On note ensuite au passage que le 8 décembre est retenu comme fête de la Conception Notre-Dame. En veillée de Noël, suivant une coutume naguère encore en vigueur dans nos campagnes, on frappait sans doute la souche², tout en faisant rôtir des châtaignes au feu de bois ; c'est du moins ce que paraît impliquer cette mention : « trente-six souches de bois pour le Noël passé »³. A quoi se rattache de près la fête des Rois⁴, où l'on glisse des fèves dans de fins « gasteaux », pétris à la fleur de farine, non sans s'être fourni, pour la chapelle, de « pommes de myrrhe et d'encens »⁵.

L'écoulement des jours nous amène au groupe le plus important de l'année liturgique : celui du cycle pascal. Il s'ouvre par la frairie quelque peu orgiastique des « quaresmeaux » et son lendemain, les Cendres, — suivis de près (le premier dimanche de Carême) par une vieille coutume perpétuée, semble-t-il, de jeux antiques ou celtiques : la fête des Brandons, où de zélés coureurs sillonnent le voisinage en y brandissant et secouant des étoupes enflammées. Aux « physiciens et chirurgiens » du prince, s'ajoute alors « le frère prescheur », chargé d'édifier ce monde de la cour jusqu'à la solennité pascale. Celle-ci, précédée des rites de « Pâques fleuries »⁶ : on dresse, ce jour-là, une croix rustique, faite de bûches, avec palme et corde, pour les processions⁷. Puis se déroule la « Semaine peineuse », marquée surtout des cérémonies du « jeudi absolu » et du « vendredi benoît »⁸. Au premier revient « le mandé aux povres », déférence à l'invitation de leur laver les pieds ; parallèlement, on a fait provision de « fleurs à laver les autels »⁹. Ces divers procédés de purification se complètent, le lendemain, de l'office saisissant des Ténèbres. S'ensuit la fête principale elle-même, avec cierge pascal et dépense élevée en luminaire de cire¹⁰.

Les liesses printanières débutent à la saint-Philippe¹¹, où le duc arbore parfois un habit neuf et « vert de may ». On ne saurait être

1. B 3426, n° 117.681 ; 1^{er} décembre 1461.

2. En dialecte : la *chuche*. Rapprocher : le *souchet*.

3. Saint-Omer ; 26 décembre 1439 ; B. 3.404, n° 115.402.

4. Les rois-mages (l'Épiphanie).

5. *Aurum, thus et myrrham*. Leyde, 5-6 janvier 1428 ; B 3396, n° 114.598 et 114.601.

6. Les Rameaux.

7. Voir, entre autres exemples : B 3426, n° 117.626 ; Bruxelles, 11 avril 1462.

8. Jeudi et Vendredi saints.

9. Ce sont, au sens radical du mot, des « lavandes » (B 3424, n° 117.251 ; Bruxelles, 10 avril 1460).

10. Près de 60 livres. B. 3.421, n° 115.937.

11. 1^{er} mai.

plus « de saison ». Sitôt après, le 3 mai, une fête de la Croix ¹ rappelle celle des Rameaux. La dominante, en fait de décor végétal, revient d'ailleurs à Corpus Christi, fête de la Sainte Ostie ², fête de jeunesse chez les Charolais, avec processions, repositoires, parcours semés d'herbe fraîche, les participants coiffés à l'envi de « roses, violettes et autres fleurs ». Tout l'hôtel y défile, sous quatorze douzaines d'odorants « chapelets » ³. Et retour aux manifestations lumineuses par les feux nocturnes devant le séjour ducal, aux veilles respectives de la Saint-Jean-Baptiste et de la Saint-Pierre ⁴. Venue l'arrière-saison, la piété pour les défunts s'extériorise, au 2 novembre, sous cette désignation touchante : « la fête des âmes ».

En marge des coutumes nées de la liturgie, il en fleurit quelques autres, notamment sous l'angle des *chasses* et des *bains*. Outre l'hôtel proprement dit et ses dépendances, les grands domaines seigneuriaux, tels que ceux de Bruxelles ou de Hesdin, comportent prairies, bois et étangs. La vie animale y prospère, au bénéfice de la laiterie et de la cuisine. Peuplé d'une faune forestière, le parc satisfait en toute saison au passe-temps de prédilection du maître et de ses familiers. Et ces chasses « privées » ne vont pas sans grande tablature pour les cuisines : c'est que la partie se termine invariablement par « l'assemblée » ⁵, suivie et couronnée d'un substantiel « repas de chasse » aux fontaines du parc ⁶. Mobilisés, les services culinaires ont dû transporter sur les lieux tout le matériel nécessaire : sacs de charbon ⁷, aunes de toile, qu'on tend d'un tronc à l'autre, tous les accessoires de préparation et de table (bancs, tréteaux, etc.). On jette les viscères encore tièdes à la meute et l'on dévore à belles dents la venaison.

Quant à l'étang, il n'est pas absolument solitaire. Des baraquements s'élèvent sur ses bords : ce sont les « baigneries ». En avance sur son temps, la seigneurie passe chroniquement aux étuves et s'y plonge en « cuves baignoires » ⁸. Les dames s'y adoucissent et parfument

1. Son « invention », c'est-à-dire sa découverte.

2. Notre moderne Fête-Dieu.

3. B 3424, n° 117.276 ; Mons, 25 mai 1459.

4. 23 et 28 juin. Feux particulièrement nourris, dès lors qu'il s'agit d'obtenir pour le prince un rétablissement de santé : B. 3.427, n° 117.788 ; Bruxelles, 23 juin 1462.

5. Le rassemblement.

6. On y vient de même en petite compagnie, à la belle saison, « souper » aux flambeaux, avec torches et chandelles de cire. Tradition durable, puisque, au XVII^e siècle, on fera « media nocte » (*mezza notte*, minuit) au parc de Versailles.

7. De bois. Nouveauté et essor de cette industrie.

8. Ici, le mot « baignoire » épithète, avant d'être devenu substantif.

la peau à l'eau de roses ¹. Cet exercice ouvrant l'appétit, nouvelle occasion de repas en plein air, mais cette fois, semble-t-il, apportés tout prêts des offices.

L'emploi d'un concierge des bains prouve qu'on attachait à cette installation un souci de sauvegarde et d'entretien. Ce serviteur comptait plus d'un confrère dans le domaine : en principe, autant que de portes. Et, il y avait celle du devant, éclairée le soir d'un « tourteau à falot » dans une lanterne ferrée ; celle de la basse-cour, ou porte seconde ; une tierce porte sur la cour seigneuriale ² ; une autre encore donnant accès au parc, sans omettre la prudente porte de derrière, pour laquelle ouvrir, en cas de départ secret ou d'émeutes urbaines, le maître du séjour prenait... la clé des champs ³.

* * *

Venons-en donc aux offices domestiques. Ceux de bouche ont priorité ; paneterie, échansonnerie ; le plus important d'entre eux : la cuisine et ses annexes (rôtisserie, saucerie, épicerie, fruiterie) ; puis ceux qui doivent assumer déplacements, transports, manipulations de tout genre : écurie et fourrière.

La paneterie livre chaque jour quelques centaines de pains et cuit, à four tiède, force pâtisserie. Dénommé « pain de bouche » ou pain blanc, le pain de froment est, en principe, réservé à la seigneurie. Plus ou moins mélangé de graminées sombres, il devient le pain bis, ou « pain de commun », destiné au personnel dans son ensemble. Pour le chenil, nourriture plus grossière, dite pain brun ⁴. Cette classification n'est d'ailleurs pas rigide : dans ses dernières années, le duc, malade, doit observer le régime du pain de seigle et nous voyons parfois des lévriers « d'élite » avoir mérité le pain blanc. Ici, de nouveau, une impression de soin, de propreté, se dégage d'une lingerie fine, avec des nappes de Hollande, des serviettes de Venise ; lingerie courante de « touailles » et « d'essuioires » de grosse toile pour les chapes ⁵ ; jusqu'à du « canevas à faire sacs pour enfardeler » ledit linge ⁶, toutes pièces ourlées et « signées » des lingères ⁷. Oublies quotidiennes, échaudés, feuilletés, tartes, « angelots » et jonchères cuisent et se dorment, en chaleur douce, après les fournées.

1. Le rite atteint l'importance d'un déplacement collectif quand Isabelle de Bourbon et son entourage féminin se livrent de concert à quelque unanime lustration.

2. Rapprocher cette désignation d'une servante : « la vesve d'entre deux portes ».

3. Origine possible ou simple contrôle, de cette expression, de nos jours purement imagée.

4. La provision de réserve s'entasse dans des queues couvertes de peaux de veau. La grande huche s'avère munie prudemment d'une serrure.

5. Amples serviettes couvrant les panetières.

6. Le mettre en fardeaux, en gros paquets.

7. Voir notamment : B 3403, n° 115.195 ; Bruxelles, 20 octobre 1438.

Bien qu'on soit en cour *de Bourgogne*, on n'en demeure pas moins surpris de l'abondance et de la variété des vins qui confèrent à l'échansonnerie ducal sa physionomie propre. Distinguons-les par les modalités de leurs provenances réciproques. Et, tout d'abord, Philippe le Bon possède personnellement des vignes. Il fait figure de ce que nous appellerions aujourd'hui « grand propriétaire récoltant ». Un tel apport est dit : « vins de rente de Monseigneur ». Ceux de Beaune méritent la première mention, car ce sont les plus hauts en qualité. A telles enseignes que, durant les années de maturité du prince, le chef du présent office est un Beaunois : Emart Bouton¹. Viennent ensuite ceux de la Côte dijonnaise, surtout avec Chenôve et Marsannay² ; plus au nord : aux flancs ensoleillés des buttes de Talant et de Messigny. Dans la partie méridionale du duché, à Germoles, les anciens vignobles de son aïeule paternelle : Marguerite de Flandre. En direction inverse, les crus de l'Auxerrois.

On n'ignore pas que le climat occidental de cette époque était sensiblement plus chaud que le nôtre ; peut-être aussi la variété du cépage choisi, plus vigoureuse, plus résistante. La limite septentrionale de leur culture traversait ainsi la Belgique actuelle³, alors que, de nos jours, elle n'atteint même plus la vallée de la Somme. Le « rentemaitre de Brabant » avait donc à gérer des vignobles étendus, formant ensemble le groupe Louvain-Bruxelles et Philippe goûtait même directement aux crus de Meuse par ses terres de Namur.

Mais il est une seconde catégorie de rentes : celles qui découlent de droits féodaux. Parfois le geste est spontané (ou censé l'être) : Philippe s'arrête, à l'étape ou au gîte, dans une bourgade. S'en tenant pour très honoré, l'échevinage lui dépêche un « vin de présent ». Dans le cas contraire, l'échansonnerie exerce une pression et c'est le « vin de prise »⁴. Sans omettre, évidemment, les cas transitoires : pour alléger sa charge, tel échevinage peut proposer de lui-même un lot réduit et le seigneur... y condescendre gracieusement. On dit alors et sans ambages : « vin de composition » (sic). Nous en possédons un exemple détaillé : la commune de Saint-Omer fait présenter au duc vingt-deux pièces (soixante muids !) de vin de Poitou et de « vin de Somme » et verse cinq cents francs à la Chambre aux Deniers pour en « finer » autant. Et la voilà quitte... jusqu'à la Saint-Martin suivante (11 novembre)⁵. Cette redevance obligatoire peut découler d'un

1. Cf. H. DAVID, *op. cit.*, p. 232.

2. Qui en a conservé le goût et le discernement des vins.

3. La surveillance de ces précieux terroirs incombait à des closiers fixés sur les lieux mêmes.

4. Entendons « de prise », que les bailleurs le veulent ou non.

5. 2 janvier 1440. Fictives « étrennes » ; B 3404, n° 115.406.

traditionnel « droit de gîte » : c'est le cas pour Louvain (en plus de la vendange seigneuriale) ¹. Enfin, quand ces divers modes ne suffisent pas à la consommation, il existe une dernière et banale ressource : celle de l'achat. Et, là encore, joue en sourdine un privilège, puisqu'on se procure le nécessaire « au prix du prince » ². Sous cet angle d'approvisionnement commercial, la dégustation est couramment pratiquée : avant de conclure marché, on dépêche quelque fin palais pour « essayer les vins » ³.

Hors des fiefs ducaux, le premier rang est tenu par les crûs d'Alsace et de Rhénanie, groupés sous l'appellation uniforme de « vins du Rhin ». Un autre produit commercial se réfère au domaine primitif de la couronne, à savoir l'Ile de France, puisqu'il s'agit du vin dit « françois » ⁴ ; mais c'est encore en villes marchandes, ducales d'obédience ou de gravitation, qu'on s'en peut fournir, ainsi qu'en témoigne, entre mentions similaires, l'acquisition d'un lot de cette nature « au grant marchié » de Saint-Omer ⁵. D'autres fois cependant, l'origine est moins flottante : c'est le cas pour les vins d'Anjou et de moyenne Loire, entre deux bornes extrêmes : Orléans et Nantes. Fréquemment, lié à la provenance, le rôle en cuisine : la confection des gelées requiert les vins blancs du Laonnais et la marinade des poissons des bords de vin de Poitou ; les rudes estomacs du temps appellent des « soupes » arrosées : c'est le vin « paillet » de Gascogne qui rehausse les potages. Agnès de Bourgogne ⁶ aura sans doute patronné le Saint-Pourçain, tandis que, fidèle dans ses goûts à ses origines, la duchesse Isabelle reste pourvue de « vin d'Espagne ».

Puisque nous en voici venus aux provenances étrangères, retenons un cas particulier qui ne manque pas de... saveur. On connaît ce vin naturellement parfumé : le muscat. La dépense en a retenu des mentions diverses, sous les « vezzeggianti » muscadet, muscat doux ⁷. A un degré plus avancé, la malvoisie désigne un muscat cuit, vin liquoreux ⁸. Or l'un de ces vins comporte, en cour de Bourgogne, un rite annuel. Possédant des fiefs en terre d'Empire, Philippe le Bon était, de surcroît, dignitaire de l'Ordre teutonique. A ce titre, on le voit recevoir

1. 11 décembre 1441 : B 3406, n° 115.629.

2. Qui, de surcroît, se réserve un pourcentage sur les ventes des « taverniers » — véritable impôt à la consommation publique (B 3419, n° 116.831 ; Arras, 20 août 1454).

3. B. 3403, n° 115.201, Bruxelles, 4 novembre 1438.

4. Quand le scribe est picard d'origine, il consigne : « vin franchois ».

5. B 3404, n° 115.358 ; 6 août 1439.

6. Duchesse de Bourbon, sœur cadette de Philippe et mère de la comtesse de Charolais. D'où séjours prolongés de sa part dans ce milieu. On va retrouver d'elle une discrète influence aux cuisines. Cf. plus loin, p. 252.

7. Qui n'est pas un « vin doux », de confection sommaire et fraîche, en cours de vendanges, puisqu'on en relève des achats en février (B 3404, n° 115.428 ; Hesdin, 1440, le 17 du mois).

8. Il arrive au scribe de l'appeler « mal viscé », D'autres, à coup sûr, la visaient bien.

et traiter à sa table « le grand prieur d'Allemagne, le commandeur d'Utrecht et autres de leur Ordre »¹. Or chaque année, sur la fin de l'hiver (février-mars) un autre commandeur dudit « Ordre de Prusse » expédie un tonneau d'un muscat, « capiteux » au point d'être érotique et pour cela dénommé : le galant de Pissebourg². Et Philippe d'en prélever une part, dont il fait présent à un certain « abbé de Joyeuses Folies ». Unité d'aspect de l'opération : le galant de Pissebourg à l'abbé de Joyeuses Folies... Tout ce monde-là se donnait du bon temps.

On pourrait encore grouper les vins suivant leur rôle dans l'économie ménagère : vins de table et vins de cuisine ; mais le procédé s'avèrerait à la fois sommaire et inopérant, vu que des vins d'une même provenance régionale, mais de qualités différentes, trouvent leur utilisation les uns ici, les autres là. Quant au rassemblement d'après la couleur, il resterait plus que rudimentaire, indigent, attendu que, pratiquement, deux seuls pigments sont retenus : le « vermeil » (notre épithète courante « rouge » demeure inusitée dans la dépense) et le « blanc », qui résume, en les trahissant peu ou prou, les divers jaunes-pâles³. La variété du cep ne suit que bien rarement le jus qu'il a donné ; on relève toutefois le « vin de pinot », plant communément répandu dès l'époque parmi les vignobles de Bourgogne⁴. Des mélanges commerciaux sont dits : vins bâtards. Indemne de la bâtardise, un petit vin, le « claret », monte insidieusement à la tête et conduit à l'ivresse. Enfin ne passons pas sous silence cette dépravation quotidienne de la langue et du palais dont reste grevé l'hypocras, vin sucré, où ont infusé des bâtons de canelle.

Roi incontesté de l'échansonnerie, le vin n'y est pas pour autant, le breuvage unique. Dans les seigneuries les plus septentrionales, il est concurrencé par une boisson qu'on pourrait dire « nationale » avant la lettre, une bière médiévale appelée « cervoise ». Quand ils résident dans ces comtés, le prince et sa cour en font grand usage. Une spécialité y est distinguée : la cervoise de Delft. Elle va de pair avec un autre liquide, ce dernier cuit et que, pour cette raison, l'on se contente d'appeler : la « keute » de Hollande⁵. Manipulations

1. B 3426, n° 117.629 ; Bruxelles, 13 avril 1462.

2. B 3425, n° 167.480 ; Bruxelles, 21 février 1461. Graphie suspecte, qui donnerait à penser à la petite région naturelle du Pinzgaù, dans les Alpes autrichiennes, si l'altitude n'y rendait improbable la culture de la vigne. Pris au sens littéral, ce toponyme éveillerait l'image d'un manoir féodal proche d'une cascade jaunâtre ; cf. Pisseleu, la pisse du loup.

3. Le « vin paillet » détient la blondeur.

4. « Le pinard ». Faut-il chercher dans cette variété viticole l'origine de notre désignation courante (et un tantinet vulgaire) du vin ?

5. B 3417, n° 116.544, 26 juillet 1452 ; B 3427, n° 117.712, 7 avril 1462.

diverses et nombreuses, présentation aux repas, s'effectuent au moyen de flacons d'une forme particulière et qu'on nomme les « kennes »¹. Projetées sur le plan patronymique, elles ont donné : Kennel. Parallèlement, en français, la « bouteille » s'est reflétée dans Bouteiller.

En ces mêmes contrées, réputées sobres et qu'on eût pu croire étrangères à nos eaux-de-vie et autres excitants, circule toutefois un produit qui trouve accès aux caves ducales. Son nom ne laisse pas d'incertitude sur ses effets : c'est le « wakebart » (littéralement « l'éveille-barbe »² Il éveille donc aussi pour nous l'image de « barbus » qui s'alcoolisent, thème appelé à fleurir parmi les bamboches populaires de l'école hollandaise de peinture³.

L'importance des cuisines est sans doute le trait le plus connu du *modus vivendi* de la Maison de Bourgogne au xv^e siècle et cela d'autant plus que, projetant leur lustre sur nos mœurs actuelles, elles semblent légitimer (et, parfois, excuser) une gastronomie qui n'a pas cessé d'être en honneur dans l'ancien duché.

Nous suivrons ici l'ordre habituel des clerks de la dépense, en rappelant que la première distinction à établir est celle du jour gras et du jour maigre. Les services en observent une autre, séparant la « cuisine du bouilli » (essentiellement les potages) de la « cuisine du rost » (alias la rôtisserie). A peu près absent des comptes, notre mot *viande*, quand il y paraît, doit s'entendre, non pas seulement d'une chair animale, mais de tout aliment substantiel. Une part au moins du combustible est livrée directement en cuisine⁴ ; dans la très forte majorité des cas, il s'agit de charbon de bois⁵ et c'est presque uniquement lors des séjours en Zélande qu'on a recours à la tourbe. Pour accélérer la préparation des mets, le personnel manie activement des « fourches de fer à ratisier⁶ le feu »⁷.

La chair animale la plus utilisée chez le duc est celle du bœuf ; chez la duchesse, celle du mouton⁸. Tranchés sur l'égal, les quartiers de bovidés sont dits « pièces royales » ; pour donner une idée moyenne, une trentaine de ces pièces par unité bovine, devant une consommation quotidienne d'environ soixante-quinze⁹. Dans un même tableau,

1. Nos canettes.

2. B 3405, n° 115.588.

3. Est-il besoin d'ajouter que le mobilier de cet office : cruches de pierre pour certains vins, flacons de fer en des gaines de cuir (tenant au frais l'eau potable), autre cuir en lanières, pour des suspensions aérées, etc. se complète d'un arsenal de chaînes et de serrures, propre à décevoir des amateurs... trop vivement intéressés ?

4. Et non par l'entremise de la fourrière, qui détient plutôt le bois de chauffage.

5. Couramment tiré des forêts ducales.

6. Attiser.

7. Une occupation de diables : B 3429, n° 118.101 ; Lille, 31 octobre 1464.

8. Nous avons eu l'occasion de mentionner (dans notre *Patronymie des offices*) la triade des « bouchers » de l'hôtel : Brûlé, Yvet et Mâcheçoq, cf. *op. cit.*, p. 7, n. 10.

9. Un « trumeau » désigne une poitrine ; un « manchot », un gigot.

porcs et *cochons* font l'objet de mentions distinctes¹. Le chevreau figure aux approvisionnements et, ce qui n'est pas sans surprendre, déjà sous l'appellation très familière de « bico »². Il va de soi que les salaisons jouent un rôle essentiel dans l'économie de ces denrées : des unités entières, bœufs³, sangliers, sont ainsi conservées, voire même expédiées⁴, sans préjudice des « jambons de pot »⁵, des lards, des harengs qu'on va retrouver plus loin⁶, etc. Chaque « garennier » livre tout ensemble lapins et perdrix.

On chasse, en toute saison dans les parcs personnels du duc, en automne et arrière-saison parmi les forêts de ses fiefs. La venaison est d'un apport presque continu sur les étaux des manipulateurs. Parfois cependant, elle fait défaut. Mais la cuisine n'en est pas, pour autant, à bout de ressources : suivant un biais classique dans la vie courante (et qui, d'une licence, tire un avantage) elle a recours... au braconnier. Le voici, bien venu, apportant ses captures et, en place d'une sanction, y gagnant une prime⁷.

Nous passerons sur les légumes habituels : fèves, pois « viez » ou « nouvelets », lentilles, choux variés (verts, blancs et « petits choux »⁸). Sensible écart avec notre moderne alimentation, haricot et pomme de terre sont encore ignorés.

Nombreux et observés à cette époque, les jours d'abstinence militent au dommage de la gent aquatique : poisson de mer, poisson d'eau douce. Sans entrer ici dans une nomenclature des variétés exploitées, marquons seulement qu'il n'y manque ni l'esturgeon, ni l'aiglefin, ni le turbot, ni ce trait-d'union d'un milieu à l'autre : le saumon. Quand le duc séjourne dans son comté de Flandre, une navette de « chasse-marée » assure l'approvisionnement aux ports

1. Des premiers, on tire les jambons, les derniers n'étant que des porcelets ou « cochons de lait ».

2. B 3419, n^{os} 116.712, 116.713, 12-13 mai 1454.

3. Au nombre de cinq. B 3425, n^o 117.485, 17 mai 1460.

4. B 3428, n^o 117.891 ; transport de « quatre sangliers entiers, amenés de Dijon, compris le sel dont ils ont été salés ». Hesdin, 29 août 1463. « Décollation de Saint-Jean-Baptiste. Fête et solennité ». On a fait ripaille... Le temps et l'homme, qui détruisent tant de choses, nous ont toutefois laissé, à l'ancien hôtel ducal de Dijon, la moitié du bâtiment des cuisines. On y constate aisément que des bêtes entières pouvaient se dorer et ruisseler sous le manteau continu qui faisait appel d'air et de flamme en pourtournant la pièce. De surcroît, un courant central était assuré par un oculus ouvert dans la voûte. Parmi les résidences nordiques de prédilection (Bruxelles, Lille, Hesdin), où s'épanouit pleinement la vie de cour, on eût aimé à retrouver des vestiges monumentaux de même sorte.

5. Une spécialité dans cet ordre de fournitures : déjà le « jambon de Mayence ».

6. P. 251.

7. B 3431, n^o 118.432. Familière et cursive, la forme « bracon » serait donc à ranger en patronymie, parmi les dénominateurs d'ordre... professionnel. Et cela d'autant mieux que ce terme a pu désigner, à l'origine, le valet de fourrière, chargé du dressage des chiens braques (voir notre *Patronymie des offices*, 2^e partie).

8. Serait-ce là de nos choux dits à présent « de Bruxelles » ?

de pêche, notamment Boulogne et souvent Étapes. Et lorsque Philippe hante les îles de la mer du Nord en temps de Carême, des marées entières déferlent aux cuisines, apportant de surcroît, dans leur bruit d'écume, des patronymes de pêcheurs zélandais ¹.

Pour la seconde catégorie, on n'ignore pas que, dans le pourpris des manoirs seigneuriaux, il existe, outre des étangs, un réseau de fossés, des viviers, des « arches » même dans les dépendances immédiates, où la faune d'eau douce jouit d'un précaire délai de grâce ². De l'une et l'autre sortes, on se procure par milliers harengs et carpes ³, dont l'art culinaire diversifie les accommodements et la présentation ; le hareng, par exemple, peut être « nouvelet » ou blanc (c'est-à-dire frais) ; puis, sous l'angle des salaisons, simplement « poudré » ⁴, saur, caqué, ensuite détremé ⁵ et bouffi ⁶. Un plat d'excellence : la galantine de poisson au vin blanc de Poitou, servie dans des jattes de bois. Sous une métaphore, une variété nous échappe : c'est le mayvisch ⁷, le poisson, non d'avril, mais de mai.

La cour trahit deux penchants marqués : parmi les crustacés, pour les écrevisses, livrées chaque semaine par centaines ⁸ et ce que le scribe consigne comme « écrevisse de mer », bien proche sans doute de nos homards et langoustes. On consomme aussi des crabes. Seconde inclination : parmi les mollusques, pour les huîtres ; on s'en fournit dans les parcs côtiers. Quant aux seiches, leurs rôle est moins alimentaire que... vestimentaire : corroyées dans de la cendre trempée de lie de vin, on les façonne en « escarpins » ⁹. Diligente, aisée, secrète, la seigneurie évoluait donc par les logis au moyen de... pantoufles en cuir de mollusque ¹⁰.

Ayant exposé brièvement l'article « chair et poissons », nous sommes à présent en mesure d'aborder l'une des « entrées » quasi quotidienne

1. Voir notamment : B 3405, n° 115.559 ; Middelbourg, 15 mars 1441 (vingt-sept articles de poisson de mer).

2. Une autre sorte de réservoir est dite « bassereau » (poisson de bassereau). On rencontre aussi le féminin « bassérée ». Contracté, ce dernier terme est devenu toponyme : la Bassée (Nord).

3. En août 1435, lors des préliminaires de la paix d'Arras, une seule rentrée en cuisine : 203 quarterons de carpes (5.075 pièces) et 500 anguilles ! B 3401, n° 114.910 ; Arras, 23 août.

4. Pourrait s'entendre aussi de fleur de farine.

5. Dessalé.

6. Par une cuisson à chaleur douce dans l'étuve ou le four.

7. B 3406, n° 115.617 : Vilvorde, 26 mai 1441.

8. Une spécialité recherchée : celle de la vallée de la Meuse ; mais le record en l'espèce s'établit à Dijon, les 13 et 21 juillet 1442, avec deux lots respectifs de 11.100 et 13.050 unités (B 3407, n° 115.652 et 115.654).

9. B 3419, n° 116.848 ; Bruges, 27 mars 1445 ; B 3424, n° 117.251, Bruxelles, 10 avril 1460.

10. On peut même en inférer la teinte ; d'un gris plus ou moins sombre, à reflets violacés.

et copieuse, à la table ducale. On l'aurait induit déjà : il s'agit des *pâtés*. On en confectionne de toute sorte, par des combinaisons d'animaux de boucherie, de basse-cour, de chasse (la venaison), de poisson, de condiments et de fruits. Il s'en produit même « aux chefs de volailles »¹. Certains d'entre eux sont prisés pour une saveur aliacée, qu'ils doivent à la ciboule. D'autres encore se présentent coiffés d'une gourmandise supplémentaire qu'on nomme « talemousse » Les jours maigres provoquent des collusions de carpes et de coings... Toutes choses de digestion héroïque².

Pâte, pâtés... pâtisserie. Nouveau thème. Et, parallèlement aux dits pâtés, les tartes « estoffées », garnies de fruits divers et dorées au vin blanc, — les séjours prolongés d'Agnès de Bourgogne ayant instauré en cour la tarte « bourbonnoise ». Une pâte plus légère³ est modelée en « fleur de lis ». Et ce fleuron des Valois est ici couramment associé au « fusil ». Le milieu du xv^e siècle a connu un engouement pour cette pièce nouvelle du métier des armes⁴. Que de choses hétéroclites sont « au fusil ». Meuble héraldique de la Toison d'Or (la pierre à feu, le briquet), il figure, en semis brodés, sur des couvertures de literie et de voyages⁵. Il s'insinue jusqu'aux cuisines, dans le rôle de « fusil à crème »⁶, — lequel devait, pour sa part, éveiller quelque effroi, s'il venait à « étinceller » sur les atours des dames.

Pâtes et sauces ajoutent à la consommation directe des œufs. On s'en procurait par centaines, par milliers même dans les périodes de pointe : à Dijon par exemple, du 13 au 21 février 1443 et, pour une part sans doute, en raison du « banquet » de la Sainte-Isabelle, 12.400 œufs sont versés aux cuisines⁷.

Les huiles (navette ou olives)⁸ conditionnent les fritures (de pâtes et de poissons), principalement « rissoles et friteaux »⁹.

Venons-en aux fins de repas. Notre moderne fromage blanc est dit « fromage de crème » ; tout ce qu'on a levé sur les laitages, « fromage

1. B 3419, n° 116.750 ; Salins, 30 juillet 1454. De super-pâtés sont dits : pâtés doubles.

2. Le summum, en ce genre de produits, paraît avoir été atteint lors du vœu du Faisan (Lille, 17 février 1454) où des croûtes géantes recélaient, dans leurs flancs tièdes, orchestre et allégories.

3. Cf. nos modernes pâtes de choux.

4. Même parmi la haute aristocratie qui, toutefois, restera fidèle à l'arme blanche.

5. B 3425, n° 117.451. Bruxelles, 31 octobre 1460.

6. B 3427, n° 117.778. Bruxelles, 24 octobre 1462.

7. B 3407, n°s 115.711, 115.713, 115.719.

8. Chez la duchesse : huile d'amandes.

9. A la farce qu'enveloppent ordinairement ces pâtes, sont parfois substitués des fruits : « fleur de farine, crème, pommes, figues et raisins à faire friteaux » (une recette « ducale »). B 3428, n°s 117.973 et 117.989. Respectivement : Gand, 10 février et La Haye, 3 mars 1464.

de gain » ; le surplus, fabriqué, consommé dans l'hôtel, « fromage de service ». Quelques spécialités en renom : fromages de Béthune, de Nivelles, du Damme ¹.

D'autres spécialités en fruiterie : pommes normandes, cerises et fraises de Gascogne, prunes « de Damas », raisin « de Corinthe » ², poires baignant dans l'hypocras ³, mûres et châtaignes, suivant les saisons, etc. que viennent compléter gelées et confitures de fruits méditerranéens, surtout oranges ou grenades ; anis confit ⁴, miel d'Aix-la-Chapelle, etc. Le secret d'ennuyer est celui de tout dire ⁵. Aussi ne nous étendrons-nous pas sur un personnel nombreux et remuant, allant du chef d'office ⁶ aux queux, « hasteurs de rosts » ⁷, sauciers et leurs aides ⁸, beurriers, « belle crémière », etc. jusqu'aux galopins en jupons embrigadés sous la férule d'un « capitaine », — nous étant ici uniquement attaché à ce qui, dans ces us et coutumes culinaires, dégage autant de traits de mœurs.

En tête des services de transport et d'aménagements, s'inscrit l'écurie. L'aristocratie n'a jamais varié dans son estime du cheval. Celui qu'un naturaliste issu de cette classe sociale ⁹ appellera au XVIII^e siècle « la plus noble conquête de l'homme », est d'ores et déjà l'objet d'égards particuliers : on mentionne son « salaire » ; il est défrayé de « ses journées ¹⁰ » ; on consigne telle dépense dans cet ordre significatif : « six chevaux, deux personnes, huit bouches » ¹¹ ; traits et ventrière de corde assouplissent son effort ; au gîte, il est l'objet de soins vigilants ¹².

1. Mi-chemin entre Bruges et l'Écluse.

2. Appellations de sorte, plutôt que d'origine.

3. Une variété de ce fruit, sans doute par assimilation de formes, est dite : « poires d'angoisse ». Il ne s'agit pas ici d'un instrument de torture, mais d'un dessert, acheté en quantité : un millier de ces poires, 45 sols (B 3425, n^o 117.461 ; Bruxelles, 21 novembre 1460). Le fruit avait, à l'origine, spécifiquement réagi sur l'appareil, celui-ci, à son tour, a réagi sur une variété du fruit (d'un faible calibre, à en juger par son nombre pour un seul achat).

4. Cf. notre moderne angélique.

5. Entre les épices, notre noix muscade est dite : noix muguette. Rapprochement justifié entre un parfum et une saveur.

6. Serviteur d'élite, parfois nobiliaire, ou anobli par son rôle ; cf. les de la Cuisine.

7. Les rôtisseurs.

8. Boulangers même, à qui incombe quotidiennement « le plat de four de monseigneur »

9. Le bourguignon Buffon.

10. B 3403, n^o 115.298 ; Bruxelles, 3 mars 1439.

11. B 3404, n^o 115.320 ; Saint-Omer, 18 mai 1439.

12. Tels que celui-ci : lavage des pattes, avec un mélange de graisse et de cervoise. (B 3417, n^o 116.627 ; Rue, 29 août 1452). De surplus : étrilles, peignes et « avaloires », en cas d'ingurgitations forcées (B 3424, n^o 117.207 ; Bruxelles, 7 octobre 1459).

D'autres services animaliers méritent une mention, notamment le chenil et l'oisellerie, qui sont jumelés, chaque compagnon étant commis au « gouvernement » d'un lot défini de chiens et d'oiseaux, tant de chasse que de « déduit »¹.

Il va de soi qu'écurie et fourrière sont appelées à collaborer, quand les transports sont suivis d'aménagements divers. Et le cas est fréquent durant toute la majorité active du duc Philippe. Presque à chaque changement de séjour, le même processus se répète : la fourrière dépêche « devant » une partie de son personnel pour aérer, nettoyer, « oster le vieil estrain des lits »², les rembourrer de crin, « escourre (secouer) tapis veluz »³, disposer des « écrans » (paravents), manœuvrer partout « l'espoussette ». Elle doit aussi veiller au combustible : en mauvaise saison dans les chambres ; en toute saison, aux cuisines et livrer congrûment « bois d'escartelage » (façonné en quartiers)⁴, menu bois, « moyettes de busches »⁵ ; — veiller au luminaire : cire, suif, tourteaux plantés dans une lanterne ferrée et « à brusler au fallot de la porte »⁶ ; tenir prêts les chariots indispensables notamment dans les caravanes de la duchesse où, en plus des bagages, ils transportent la majeure partie du personnel féminin. Les voyageuses, pour s'y installer, empruntent des « eschelettes »⁷. Aux approches de la belle saison, on la voit encore fournir des « treillis d'osier », pour en armer prudemment les fenêtres.

Écurie et fourrière connaissent des heures de pointe lors des grandes ambassades étrangères séjournant en cour et, inversement, lors de déplacements spectaculaires de membres de la famille ducale. A cet égard, un trait saisissant nous est parvenu : celui d'une entrée nocturne de la duchesse Isabelle à Mons, en plein hiver⁸, avec guides, escorte, torches enflammées, etc. ensemble et « clair-obscur » dignes de tenter un peintre d'histoire⁹.

1. « Lévriers de lièvres » (émulation de course), lévriers de chambre, « allans » (chiens courants) limiers, mâtins, « braquets » (prononciation gutturale, d'où procède notre moderne « braque » ; sous sa forme chuintante : « brachet », devenu patronyme), épagneuls (« petits chiens espagnols »), etc. Le volatile chasseur est dit : « oiseau de gibier ».

2. Signe d'une négligence antérieure : lorsqu'on quitte un séjour, on laisse les choses en l'état. (B. 3.424, n° 117.256 ; 2 avril 1459).

3. B 3416, n° 116.503 ; Bruxelles, 31 août 1451.

4. B 3429, n° 118.062 ; Lille, 8 avril 1464.

5. Manipulées par un « Jean des moyettes » (B 3398, n° 114.754). Le mot a survécu dans la langue rustique, pour désigner les menus tas de gerbes dressés sur les champs moissonnés.

6. Entrée principale, donnant accès du dehors. Pour la première fois, le terme de « bougie » se rencontre le 10 mai 1452 (B 3417, n° 116.536).

7. B 3404, n° 115.460 ; Saint-Omer, 18 mai 1439.

8. Le 22 janvier 1440 (B 3404, n° 115.419).

9. En 1450, sous cette désignation : « mademoiselle de Coïmbre », on doit reconnaître la mère de la duchesse, séjournant auprès de sa fille (B 3415, n° 116.425 ; Bruges, 26 novembre).

* * *

On connaît l'aphorisme brutal : « Ce sont les vainqueurs qui écrivent l'Histoire ». Cela peut s'entendre des faits militaires et de leurs incidences sur la vie politique des États. Mais il faut avouer que, depuis l'exhumation minutieuse des empires antiques, les considérations de cet ordre s'avèrent quelque peu surannées et ressassées. D'autres perspectives s'ouvrent pour nous sur les générations qui ont précédé les nôtres, — perspectives moins « voyantes » sans doute, mais aussi plus attachantes, plus richement humaines, en ce sens qu'elles répondent à un pragmatisme de la vie courante : celles qui nous éclairent des milieux sociaux. Aussi, écarté tout concept de « victoire » (et donc de préalable contention), nous sommes-nous efforcé de mieux approcher, pour le mieux connaître, tel de ces milieux, composé, pour sa part, de serviteurs d'élite, — l'un des plus complets et des plus représentatif, dans le monde occidental d'il y a cinq cents ans.

HENRI DAVID

Docteur-ès-Lettres

Prix d'honneur des écrivains de France

ÉTATS JOURNALIERS DES OFFICES DE L'HOTEL DUCAL

SOUS PHILIPPE LE BON,

AUX ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DU NORD.

FONDS DE L'ANCIENNE CHAMBRE DES COMPTES DE LILLE.

(SÉRIE B. PARCHEMINS)

PIÈCES N ^{os}		PIÈCES
B 3396	pièces n ^{os} 114.594-114.668 ;	30 juin 1427 - 30 septembre 1428..... 75
- 3397	— 114.669-114.715 ;	16 avril 1429 - 13 avril 1430 47
- 3398	— 114.716-114.786 ;	1430 (7 mai - 31 décembre) 71
- 3399	— 114.787-114.833 ;	7 août 1431 - 8 avril 1433 47
- 3400	— 114.834-114.888 ;	15 avril 1433 - 8 août 1434 55
- 3401	— 114.889-114.955 ;	25 mai 1435 - 28 mars 1436 67
- 3402	— 114.956-115.165 ;	18 avril 1435 - 2 septembre 1437 210
- 3403	— 115.166-115.303 ;	22 janvier 1438 - 14 mars 1439 138
- 3404	— 115.304-115.496 ;	3 mai 1439 - 13 novembre 1440 193
- 3405	— 115.497-115.588 ;	28 mars 1440 - 31 mars 1441 92
- 3406	— 115.589-115.632 ;	19 avril 1441 - 31 mars 1442 44
- 3407	— 115.633-115.743 ;	29 avril 1442 - 18 avril 1443 111
- 3408	— 115.744-115.774 ;	1443 (23 avril - 30 décembre) 31
- 3409	— 115.775-115.804 ;	14 août 1444 - 26 mars 1445 30
- 3410	— 115.805-115.864 ;	1445 (31 mars - 30 août) 60
- 3411	— 115.865-116.044 ;	12 juin 1446 - 4 avril 1447 180
- 3412	— 116.045-116.149 ;	16 avril 1447 - 30 janvier 1448 105
- 3413	— 116.150-116.171 ;	1448 (3 avril - 3 novembre) 22
- 3414	— 116.172-116.304 ;	1 ^{er} mai 1449 - 29 mars 1450 133
- 3415	— 116.305-116.472 ;	1450 (5 avril - 31 décembre) 168
- 3416	— 116.473-116.523 ;	1451 (3 janvier - 18 septembre) 51
- 3417	— 116.524-116.631 ;	1452 (2 mai - 30 décembre) 108
- 3418	— 116.632-116.705 ;	mi-février 1453 - 25 mars 1454 74
- 3419	— 116.706-116.853 ;	3 mai 1454 - 5 avril 1455 148
- 3420	— 116.854-116.934 ;	1 ^{er} mai 1455 - 27 mars 1456 81
- 3421	— 116.935-117.026 ;	30 mars 1456 - 16 avril 1457 92
- 3422	— 117.027-117.110 ;	18 avril 1457 - 28 février 1458 84
- 3423	— 117.111-117.180 ;	7 juillet 1458 - 4 mars 1459 70
- 3424	— 117.181-117.438 ;	27 mars 1459 - 10 avril 1460 258
- 3425	— 117.439-117.550 ;	21 avril 1460 - 24 février 1461 112
- 3426	— 117.551-117.706 ;	11 avril 1461 - 13 avril 1462 156
- 3427	— 117.707-117.866 ;	27 avril 1462 - 15 février 1463 160
- 3428	— 117.867-118.059 ;	3 mai 1463 - 2 avril 1464 193
- 3429	— 118.060-118.180 ;	3 avril 1464 - 31 mars 1465 121
- 3430	— 118.181-118.399 ;	30 juillet 1465 - 5 avril 1466 219
- 3431	— 118.400-118.450 ;	6 avril 1466 - 30 septembre 1467 51
		soit : 3.857
		pièces ¹

1. Nous devons de très vifs remerciements à MM. Piétrésson de Saint-Aubin et Rigault, conservateurs respectifs des Archives départementales du Nord et de la Côte-d'Or, dont la courtoisie soutenue a rendu possible ce présent dépouillement.