

1 Mois  
1 Œuvre  
Novembre  
2004

# Autour de la table

Musée National  
thermes & hôtel de Cluny  
du Moyen Âge

6, place Paul Painlevé, 75005 Paris  
Service culturel. Tél. 01 53 73 78 16  
www.musee-moyenage.fr

## SALLE 12

*Gobelet à anse. France (?), XIV<sup>e</sup> siècle, étain ; H. 8 cm, diam. 7,5 cm ; Cl. 7955*  
*Salière. Italie (?), XIV<sup>e</sup> siècle ; H. 4 cm, l. 8,4 cm ; Cl. 1661*

## SALLE 16

*Deux couteaux d'écuyer tranchant. Italie, XIV<sup>e</sup> ou XV<sup>e</sup> siècle ; ivoire d'éléphant, fer, argent doré ; H. 40,5 cm, l. 4,3 cm ; Cl. 22192 A ; H. 40,7 cm, l. 4,8 cm ; Cl. 22192 B (Dépôt du musée du Louvre)*  
*Couteau à la devise de Philippe le Bon. Pays-Bas, 1453-1467 ; cuivre champlévé émaillé, acier ; L. 38,5 cm ; Cl. 22193 (Dépôt du musée du Louvre)*  
*Cuiller. Europe du Nord (?), XV<sup>e</sup> siècle, laiton fondu ; H. 13,7 cm, l. 4 cm ; Cl. 20243*  
*Corne à boire en forme d'"ongle de griffon". Allemagne, vers 1500 ; corne, cuivre doré et ciselé ; H. 31 cm, l. 26,2 cm ; Cl. 2324*

Dans la maison médiévale, de même qu'il n'existait pas de pièce réservée aux repas, il n'y avait pas de table fixe. Pour le dîner, que l'on prenait entre dix heures et midi environ, comme pour le souper en fin d'après-midi, une planche posée sur des tréteaux pouvait être recouverte d'une nappe. Les convives étaient assis sur des bancs ou des tabourets.

Quelques objets, en matière plus ou moins précieuse, permettent d'évoquer le déroulement d'un repas. Alors que l'on connaît des assiettes en étain et en terre cuite vernissée pour les XIV<sup>e</sup>- XV<sup>e</sup> siècles, des assiettes en bois ont été retrouvées dans des fouilles à Rouen. Le plus fréquemment toutefois, les viandes et poissons rôtis, grillés ou en sauce, étaient posés sur une tranche de pain rassis, le tranchoir. "Débarrassé de ces aliments mais encore imbibé de jus et graisse, il peut être offert en aumône aux pauvres ou laissé aux chiens qui peuplent les scènes de banquet sur les enluminures." (B. Laurieux)

L'écuyer tranchant présentait la viande sur un **couteau à large lame**. Les deux œuvres du musée proviennent de la collection Sauvageot. Leur manche en ivoire est orné d'un dragon ailé dévorant un petit personnage, pour le premier, d'un lion engloutissant un dragon à queue de serpent pour le second. Celui-ci, plus fouillé et plus stylisé, pourrait ressembler au manche de couteau avec un "lyon qui tient un petit enfant" mentionné dans l'inventaire du château d'Angers à l'époque du roi René. En les comparant avec d'autres objets similaires des collections publiques en Europe et aux Etats-Unis, les exemplaires du musée pourraient être italiens et dater du XIV<sup>e</sup> ou du XV<sup>e</sup> siècle. L'identification de la marque gravée sur les lames apporterait sans doute des éléments complémentaires.

Le **couteau pointu**, quant à lui, appartenait au convive : il le sortait au moment de manger et le portait en général avec lui lorsqu'il était invité. Ici, il s'agit d'un objet de grande dimension, assez luxueux, ayant appartenu au duc de Bourgogne Philippe le Bon. Sur le manche figurent les armes du propriétaire ainsi que la devise "Aultre n'arai" que le duc adopta au début de l'année 1430, juste après avoir instauré l'ordre de la Toison d'or. Sur la virole, le briquet avec ses étincelles est son emblème personnel ; le sigle des deux "E" apparaît seulement en 1453. Il est ainsi possible de dater ce couteau avec une grande précision entre 1453 et 1467, année de la mort de Philippe le Bon.

Alors que la fourchette est pour ainsi dire absente de la table au Moyen Âge, la **cuiller** est beaucoup plus répandue. Peut-être d'origine germanique, celle que nous présentons est caractéristique de ce type d'objet, dont la forme ne varie guère au cours de la période. Même s'il paraît difficile de reconnaître le petit personnage qui termine le manche, il existe des séries de cuillers avec les douze apôtres, par exemple.

Gobelets ou coupes sont les principaux récipients qui servent pour la boisson. Le **gobelet à anse** est entré dans les collections du musée en 1865. Ce type d'objet pouvait être partagé par plusieurs convives. Celui du musée se caractérise par son anse ouvragée qui se termine en tête de dragon. Beaucoup plus spectaculaire est la **corne à boire en forme d'ongle de griffon**. Destinée à une table somptueuse, elle pouvait également prendre place sur un dressoir parmi la vaisselle et l'orfèvrerie précieuse, témoins de la richesse et de la puissance du maître de maison. Avant son acquisition par le musée, elle avait fait partie de la collection d'objets d'art et de curiosités composant le cabinet du peintre Jules-Robert Auguste, ancien pensionnaire de Rome, dispersée à sa mort en 1850. Des œuvres analogues se trouvent dans les principales collections publiques et il en existait aussi dans le cabinet de curiosités des princes électeurs de Saxe à Dresde, par exemple. La corne repose sur deux serres d'aigle en cuivre doré rendues avec un étonnant souci de réalisme. Le style et le traitement du rinceau feuillagé qui borde la corne permet de proposer une date vers 1500. La désignation traditionnelle nous permet d'imaginer comment l'homme médiéval se représentait un griffon : animal chimérique mi-oiseau mi-lion de taille démesurée... Selon une légende, le pape saint Corneille aurait guéri un griffon, lequel lui aurait laissé un ongle en remerciement. Transformé en vase à boire, celui-ci avait le pouvoir magique de détecter la présence de poison. C'est ainsi que s'explique peut-être la grande valeur attachée à ces objets aux précieuses montures d'orfèvrerie. Les représentations de saint Corneille le montrent souvent revêtu des ornements pontificaux et tenant une corne à la main.

Pièce importante sur la table, la **salière** signalait la place du maître ou d'un invité d'honneur. Le sel qu'elle contenait représentait en outre une manifestation de l'alliance des convives avec Dieu. Cet aspect symbolique se traduit par l'inscription latine sur le couvercle : "Lorsque tu es à table, pense d'abord au pauvre ; lorsque tu en nourris un, c'est Dieu que tu nourris, mon ami". Celle-ci encadre la Crucifixion, alors qu'à l'extérieur, l'Annonciation est accompagnée de la signature du créateur : "Bosetus me fecit". Plusieurs objets identiques conservés à Berlin, Bologne et Trieste, témoignent d'une certaine forme de production en série dès la seconde moitié du XIV<sup>e</sup> siècle.

**Julia Fritsch**, conservateur en chef



### Comparaisons

Couteaux-présentoirs : Florence, Museo nazionale del Bargello ; Londres, Wallace Collection ; New York, The Metropolitan Museum of Art ; Solingen (Allemagne), Klingmuseum.

Couteau : Florence, Museo nazionale del Bargello ; Philadelphie, Philadelphia Museum of Art.

Corne à boire : Berlin, Kunstgewerbemuseum ; Paris, Bibliothèque nationale de France, Cabinet des médailles.

Salière : Berlin, Kunstgewerbemuseum ; Bologne, Museo Civico Medioevale ; Trieste, Civici Musei di Storia ed Arte.

### Bibliographie

BUORA (Maurizio), Bonvesin de la Riva : Boseto e una "antica pisside" dei Buia, *Ori et Tesori d'Europa, Atti del Convegno di Studio*, Udine, 1991, p. 255-262.

[Exposition New York, The Metropolitan Museum of Art, 1975], *The Secular Spirit : Life and Art at the End of the Middle Ages*.

[Exposition Paris, Musée du Louvre, 1991], *Le Trésor de Saint-Denis*.

GABORIT-CHOPIN (Danielle), *Musée du Louvre. Ivoires médiévaux, V<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles*. Paris, 2003, p. 570-571.

LAURIOUX (Bruno), *Manger au Moyen Âge*, Paris, 2002.

