LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Hôtelleries de France

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-hr1**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Soupes & potages du voyageur

1. La soupe à l'eau et au pain de l'arrivée
2. Le brouet de fèves du pèlerin
3. Le potage de pois au lard du pèlerin
4. La fromentée au lait d'amande des jours maigres
5. La soupe aux herbes du potager d'étape
6. Le brouet de châtaignes des chemins de montagne
7. La soupe de lentilles au cumin
8. Le potage de poireaux et d'orge
9. Le bouillon de mouton aux raves
10. La soupe au verjus et à l'œuf de la halte
11. Le potage de courge au lait
12. La soupe de pain bis au fromage fondu

Chapitre 2 — Pain, fouaces & galettes de route

1. Le pain bis du gîte, cuit au four banal
2. La fouace du four de l'étape
3. La galette d'avoine du chemin
4. Le pain perdu doré au miel
5. Les rissoles aux fruits secs du sac de route
6. La fouace au lard et aux herbes
7. Le pain d'épices des marchands de route
8. La galette de sarrasin du voyageur

Chapitre 3 — Poissons (jours maigres du pèlerin)

1. La coquille Saint-Jacques poêlée au beurre, emblème jacquaire
2. La morue salée dessalée à l'ail
3. Le brouet vert d'anguilles
4. La comminée de poisson au gingembre
5. Le hareng saur grillé du carême
6. La truite de rivière au verjus
7. Les sardines salées à l'huile d'olive du Sud
8. La carpe en pâté du vendredi
9. Le brochet au safran de l'hôtellerie
10. Les moules au persil et à l'oignon
11. La friture d'éperlans des étangs de route
12. La morue en raie aux épices douces

Chapitre 4 — Ragoûts & plats en pot

1. Le civet de lièvre au sang du pèlerin
2. Le ragoût de mouton aux navets du pèlerin
3. Le brouet de bœuf au pot de l'hôtellerie
4. La poule en pot au safran du dimanche
5. Le hochepot de bœuf et de légumes
6. Le ragoût de porc aux pois chiches du chemin du Sud
7. Le civet de cerf des forêts de route
8. La daube de mouton au vin de l'étape
9. Le ragoût de fèves au lard fumé
10. Le brouet d'Allemagne au gingembre
11. La fricassée de chevreau au verjus
12. Le pot de lentilles et de couennes
13. Le ragoût de tripes de mouton à l'épice
14. La soupe-ragoût de chou au jarret

Chapitre 5 — Rôts & grillades

1. Le quartier de mouton rôti à la broche
2. Le cochon de lait farci des fêtes de route
3. Le gigot d'agneau à l'ail et au romarin
4. Les côtelettes de porc grillées au saupiquet
5. Le carré de chevreuil rôti, sauce poivrade
6. La longe de veau à la broche du pèlerin
7. Le boudin grillé du cochon d'automne
8. Les andouillettes de l'hôtellerie au gril
9. Le lièvre rôti à la sauce cameline
10. La saucisse de campagne grillée aux herbes
11. Le travers de porc laqué au miel
12. Les brochettes d'abats à la broche du voyageur

Chapitre 6 — Volailles de basse-cour

1. Le chapon rôti à la broche du dimanche
2. Le brouet de poulet au gingembre
3. L'oie en daube au vin de l'étape
4. Le canard aux navets de la basse-cour du pèlerin
5. La poularde au blanc-manger
6. Le pigeon rôti à la sauce poivrée
7. La fricassée de poule au safran
8. Le coq au vin de l'hôtellerie
9. Le pâté de volaille du voyageur
10. Les ailerons d'oie confits du garde-manger

Chapitre 7 — Œufs & omelettes

1. L'omelette aux fines herbes du potager
2. Les œufs pochés au verjus
3. La tuile aux œufs et au fromage
4. Les œufs brouillés au lard du matin
5. L'omelette au lard et à l'oignon
6. Les œufs en gelée d'épices
7. La flamiche aux œufs et aux poireaux
8. Les œufs frits au safran du jour maigre

Chapitre 8 — Porées & légumes

1. La porée verte aux blettes et au lard du pèlerin
2. La porée blanche aux poireaux et au lait du pèlerin
3. Le gratin de courge au fromage
4. Les fèves fraîches à la sarriette
5. Le chou braisé aux châtaignes
6. Les épinards au lait d'amande des jours maigres
7. Le ragoût de raves au cumin
8. La purée de pois cassés au lard du pèlerin
9. Les champignons des bois à l'ail et au persil
10. La tourte d'herbes du potager d'étape

Chapitre 9 — Salaisons & provisions de route

1. Le jambon salé de l'hôtellerie, tranché froid
2. Le lard fumé du garde-manger
3. Le saucisson sec des marchands de route
4. Les harengs en caque du voyageur
5. Le pâté de viande en croûte de voyage
6. Les rillettes de porc en pot
7. La langue de bœuf fumée pour la besace
8. Les fruits secs et amandes du sac de pèlerin

Chapitre 10 — Fromages, fruits & desserts

1. Le fromage frais au miel et aux noix
2. Les poires cuites au vin et aux épices du pèlerin
3. Le flan au lait d'amande et au safran du pèlerin
4. Les pommes au four à la cannelle
5. La darioles à la crème et au sucre
6. Les nèfles et fruits d'automne au miel du gîte

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les quatre voies de saint Jacques : géographie d'un réseau

La Via Turonensis, la voie tourangelle, est sans doute la plus fréquentée. Elle part de Tours, où le tombeau de saint Martin est lui-même un lieu de pèlerinage majeur — la première étape obligée pour les pèlerins venus du nord de la Loire, de Normandie, de Bretagne, d'Angleterre, de Flandre. De Tours, elle descend vers Poitiers, dont l'église Saint-Hilaire est un autre sanctuaire de renom, traverse ensuite le Poitou par des chemins fertiles, passe par Saintes et l'abbaye de Saint-Eutrope, gagne Bordeaux — où l'abbaye de La Sauve-Majeure, fondée en 1079 par saint Gérard, offre l'une des plus grandes hospitia du réseau — et remonte enfin vers le col de Roncevaux par le pays basque. Toute cette route longe des vignobles déjà célèbres : les vins de l'Anjou et de la Touraine sont réputés depuis les Romains, ceux de la Saintonge que vante Picaud ont une renommée européenne, et ceux de Bordeaux commencent à s'exporter vers l'Angleterre par voie maritime. Le pèlerin de la Via Turonensis voyage dans l'abondance relative des pays de Loire.

La dévotion à l'apôtre Jacques le Majeur, dont le tombeau fut « découvert » à Santiago de Compostela vers 830, a engendré l'un des phénomènes de mobilité les plus remarquables du Moyen Âge occidental. Dès le Xe siècle, des pèlerins français se mettent en route ; au XIe siècle, avec l'appui décisif de l'ordre de Cluny et des rois de Castille et de Navarre qui développent les voies, construisent les ponts et organisent les hospices, le mouvement s'organise ; au XIIe siècle, avec la rédaction du Codex Calixtinus, les routes sont structurées en un réseau cohérent qui traversera toute la période médiévale.

La France — carrefour géographique entre l'Europe du Nord et la péninsule Ibérique — est le pays des routes. Quatre grandes voies y ont été identifiées par Aymery Picaud, et ces quatre voies portent encore aujourd'hui les noms des villes où elles prennent leur essor avant de converger vers les Pyrénées.

La Via Lemovicensis, la voie vézélienne, commence à Vézelay, dont la basilique Sainte-Marie-Madeleine était l'un des grands centres de dévotion du XIIe siècle — c'est de ses parvis que Bernard de Clairvaux prêcha la deuxième croisade en 1146. De là, elle descend vers le Massif Central, traverse l'Auvergne profonde par des chemins souvent difficiles, passe par Limoges et l'abbaye de Saint-Martial — un des hauts lieux de la musique médiévale — puis par Périgueux et ses belles coupoles romanes, et rejoint les deux autres voies à Ostabat, en Basse-Navarre, avant d'attaquer les Pyrénées. C'est la voie des pèlerins bourguignons, champenois, et de ceux qui viennent d'Allemagne ou des pays rhénans. Elle traverse des pays plus rudes, moins fertiles, où l'hospitalité monastique est particulièrement décisive : l'abbaye de

Solignac en Haute-Vienne, les prieurés clunisiens du Limousin, les hôpitaux des confréries de Périgueux.

La Via Podensis, la voie du Puy, est celle qui a le mieux survécu à travers les siècles — elle est encore aujourd'hui l'itinéraire jacquaire le plus emprunté par les marcheurs contemporains. Elle part du Puy-en-Velay, dans la Haute-Loire, où la cathédrale Notre-Dame est le lieu d'un culte marial intense depuis au moins le IXe siècle. Elle descend vers Conques — dont l'abbaye Sainte-Foi est l'un des joyaux de l'architecture romane, avec son portail du Jugement dernier et ses reliques miraculeuses — passe par Figeac, Cahors et son pont Valentré, Moissac et son cloître aux chapiteaux historiés, puis descend vers Aire-sur-l'Adour en Gascogne et Saint-Jean-Pied-de-Port, dernier bourg français avant les Pyrénées. C'est la voie qui traverse les pays les plus fertiles du Midi — Quercy, Gascogne — et qui offre à ses voyageurs une table souvent généreuse : le foie gras d'oie gascon, les truffes du Périgord prochain, les canards et les pois chiches des plaines de Lomagne.

La Via Tolosana, la voie arlésienne, part d'Arles, le grand port de la Méditerranée occidentale, et rassemble les pèlerins venus d'Italie, de Provence et du Languedoc. Elle passe par Saint-Gilles du Gard — dont l'abbaye est un haut lieu du pèlerinage, réputée pour ses portes sculptées — puis Montpellier, Toulouse et ses briques roses, et franchit les Pyrénées par le col du Somport. C'est la voie la plus méridionale, celle qui traverse les pays de l'oc, et dont la cuisine porte les influences italiennes et orientales que les croisades et le commerce méditerranéen avaient fait pénétrer dans le Midi : épices du Levant, agrumes d'Italie, herbes de Provence.

Ces quatre voies se rejoignent à Puente la Reina, en Navarre espagnole, après avoir franchi les Pyrénées, et forment ensuite le Camino Francés — le chemin espagnol — qui mène à Burgos, León, et enfin Santiago. Mais pour les pèlerins français, c'est en France que se joue l'essentiel du voyage : les trois quarts des étapes, les trois quarts des hôtelleries, les trois quarts des repas.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Le Codex Calixtinus et le regard d'Aymery Picaud

Mais ce qui fait la valeur singulière de son témoignage pour notre propos, c'est son attention à la nourriture et à l'accueil. Picaud mange, boit, dort dans les hôtelleries du chemin, et il n'est pas homme à se taire sur ce qu'il y trouve. Il recommande les vins de la Saintonge avec une emphase qui dépasse le simple conseil pratique : « Le vin de Saintonge est excellent, riche en couleur, aimable au goût. » Il vante le pain blanc de Bordeaux, note les qualités du poisson des rivières basques — les saumons de la Bidasoa — et signale avec indignation les hôteliers qui servent du vin coupé d'eau ou du pain rassis à des prix excessifs.

C'est dans ce contexte que doit être lu le Liber Sancti Jacobi, connu sous le nom de Codex Calixtinus, dont le cinquième et dernier livre — le Liber Peregrinationis — constitue le premier guide de voyage systématique que l'histoire occidentale nous ait conservé. Rédigé vers 1135-1140, attribué au pape Calixte II (d'où son nom) mais en réalité composé en grande partie par un clerc poitevin nommé Aymery Picaud, ce texte exceptionnel décrit les quatre voies de Compostelle avec un soin du détail qui tient autant de l'itinéraire pratique que du pamphlet polémique.

Picaud est un voyageur attentif et peu complaisant. Il note les distances entre étapes, évalue la navigabilité des rivières, signale les ponts praticables et ceux qui sont dangereux, indique les sources d'eau potable et met en garde contre les rivières dont l'eau est mauvaise. Il décrit avec précision les reliques exposées dans les sanctuaires, donne les légendes hagiographiques qui justifient l'arrêt, et n'oublie jamais de mentionner les indulgences attachées à chaque visite.

Ses descriptions des habitants sont souvent violentes — les Basques sont maltraités avec une virulence qui révèle davantage les préjugés du clerc poitevin que les réalités de la Navarre — mais ses observations pratiques sur l'accueil et la nourriture sont d'une précision qui ne trompe pas. On sent, derrière ces pages, un homme qui a vraiment marché, qui a vraiment souffert de la soif par les garrigues du Languedoc et de la faim par les cols des Pyrénées, et qui a gardé un souvenir précis des bons et des mauvais gîtes.

Le Codex Calixtinus distingue clairement deux types de structures d'accueil. Les hospitalia — au sens médiéval du terme, c'est-à-dire les lieux d'accueil gratuit et charitable pour les pèlerins pauvres — reçoivent l'approbation du clerc, qui voit en eux l'expression du devoir chrétien d'hospitalité. Les hôtelleries commerciales, en revanche, sont regardées avec méfiance, voire condamnées explicitement quand elles pratiquent l'usure. La distinction entre charité et commerce est, pour Picaud,

> moralement fondamentale — même si, dans la pratique du voyage, les deux types d'établissements sont également nécessaires.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les enseignes et la signalétique du voyage

Comment le voyageur médiéval identifiait-il un gîte d'étape dans un monde où la majorité de la population est analphabète et où les écriteaux ne servent qu'à une minorité ? La signalétique de l'hôtellerie est essentiellement visuelle et symbolique, fondée sur des images conventionnelles dont la signification est connue de tous.

L'enseigne la plus universellement répandue dans la France médiévale est le rameau de vigne — parfois appelé arouée dans certaines régions, ou bouquet d'osier dans d'autres — accroché au-dessus de la porte ou suspendu à une perche. Ce signe, dont l'origine remonte à la tradition romaine des tabernae (qui arboraient une couronne d'hedera, le lierre, symbole dionysiaque), signale que l'on peut y boire du vin, et souvent aussi y manger. La locution proverbiale « bon vin point d'enseigne » — enregistrée dans les collections de proverbes médiévaux — montre que la qualité du vin était parfois réputée suffisante pour attirer les clients sans autre publicité.

La croix blanche est une enseigne spécifiquement associée à l'hospitalité envers les pèlerins de Compostelle. On la trouve fréquemment dans les villes étapes des routes jacquaires : elle signale une maison affiliée à une confrérie Saint-Jacques, tenue par des hôteliers qui ont fait le vœu de recevoir correctement les pèlerins et de pratiquer des tarifs raisonnables. Elle est aussi, symboliquement, une promesse de sécurité : sous la croix blanche, le pèlerin est protégé.

L'ours est une enseigne d'hôtellerie très ancienne dont la signification est multiple. Elle est attestée dans de nombreuses villes médiévales et semble avoir été, à l'origine, associée à des établissements de qualité supérieure — capables de recevoir les voyageurs de rang noble avec leurs suites. L'ours, animal royal au Moyen Âge (avant que le lion ne le supplante dans la symbolique héraldique à partir du XIIIe siècle), suggère la puissance et la dignité. Les Hôtel de l'Ours et Auberge de l'Ours sont présents dans presque toutes les grandes villes de France jusqu'à l'époque moderne.

D'autres enseignes sont courantes : le soleil et la lune désignent des établissements fonctionnant de jour et de nuit — la lune signalant parfois un établissement qui reçoit les voyageurs tardifs après la fermeture des portes de la ville. La charrue indique une hôtellerie paysanne, cuisine simple et généreuse. Le chapeau signale l'accueil des marchands de passage, porteurs de marchandises. Le pèlerin lui-même — avec son bâton, sa besace et sa coquille sculptés dans une enseigne de bois ou de pierre — indique un établissement spécialisé dans l'accueil des jacquaires.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La table du pèlerin : reconstitution d'une cuisine disparue

Que mangeait-on dans les hôtelleries médiévales ? La question est délicate, car nos sources sont rares et dispersées, et parce que cette cuisine n'a jamais fait l'objet d'un traité. Mais en croisant les comptes d'abbaye, les récits de pèlerinage, les ordonnances municipales sur les prix des denrées, et les rares mentions culinaires dans les textes littéraires et administratifs, il est possible de dresser un tableau assez précis de cette table de voyage.

Le pain est la base absolue et indiscutée. Dans les hôtelleries médiévales comme dans tous les foyers, le pain représente la majorité des calories ingérées — certains historiens estiment qu'il constitue plus de la moitié des apports énergétiques du paysan médiéval. Sa qualité varie considérablement selon la région et la saison. Dans les zones de grande céréaliculture — la Beauce, la Brie, les plaines du Poitou — on mange du pain blanc de froment, réputé excellent par les voyageurs étrangers. Dans le Massif Central et les zones montagneuses traversées par la Via Lemovicensis et la Via Podensis, le pain est souvent de seigle pur ou d'un mélange de seigle et de froment appelé méteil ; plus dense, plus foncé, plus nourrissant. En Gascogne, on commence à cultiver le millet à partir du XIVe siècle, dont on fait une galette compacte qui résiste mieux au voyage.

La soupe est l'autre fondement de la table médiévale, et il faut ici distinguer le sens médiéval du mot de son usage contemporain. Dans la France médiévale, soupe désigne d'abord une tranche de pain — la sopa — que l'on trempe dans un bouillon, un jus de cuisson ou de la graisse fondue. C'est cet ensemble — tranche de pain mouillée de bouillon chaud — qui est servi comme premier plat dans toutes les hôtelleries de route, quelle que soit leur catégorie. La soupe de pèlerin par excellence est une soupe de légumes : oignons, poireaux, navets, fèves, pois, cuits longuement dans de l'eau ou dans un bouillon d'os, avec un peu de lard pour le gras, et versée bouillante sur le pain. Simple, économique, nourrissante, réchauffante — elle répond exactement aux besoins d'un homme qui a marché des heures dans le froid ou dans la pluie.

Les légumineuses — pois, fèves, lentilles, vesces — sont les protéines du pauvre médiéval. Elles se conservent de longs mois dans des sacs ou des greniers, résistent à la chaleur et à l'humidité, et cuisent avec un minimum de combustible et de surveillance. Une hôtelière de chemin peut préparer une potée de pois ou une soupe de fèves le matin et la laisser mijoter jusqu'au soir sur la braise sans autre intervention. Les légumineuses représentent aussi une ressource essentielle lors des

jours maigres — les vendredis et les nombreux jours de jeûne prescrits par l'Église, qui représentent environ cent quarante jours par an dans le calendrier liturgique médiéval.

Les viandes fumées sont le signe de la prévoyance de l'hôtelier. Dans un monde sans réfrigération, la conservation de la viande passe par le sel, la fumée, la graisse et le séchage. Le jambon, les saucisses séchées, les poitrines et les épaules de porc fumées constituent les réserves permanentes d'une hôtellerie bien tenue. Ces viandes suspendues dans la cheminée ou rangées dans la salpêtrière forment un garde-manger permanent : l'hôtelière en détache un morceau au besoin pour enrichir une soupe ordinaire, griller une tranche au feu pour un voyageur pressé, ou couper en tranches fines pour une assiette froide. La qualité de ces charcuteries varie considérablement selon les régions — les jambons de Bayonne, déjà réputés au XIIe siècle, sont une spécialité de la Via Turonensis dans sa section basque.

Le poisson joue un rôle crucial dans la cuisine des routes, précisément parce que les jours maigres sont si nombreux. Les hôtelleries situées à proximité des cours d'eau — et les grandes routes passent souvent près des rivières, qui sont à la fois une source d'eau, un axe de communication et une frontière naturelle — servent du poisson frais : brochets et perches dans les rivières de plaine, truites et anguilles dans les torrents du Massif Central, saumons dans les fleuves côtiers de l'Atlantique. Celles qui en sont éloignées ont recours au poisson salé et séché : le hareng de mer du Nord, exporté dans toute la France médiévale à partir des grandes salines de Dieppe et de Honfleur, est un aliment de base sur toutes les routes. Le stockfish — la morue séchée à l'air des falaises norvégiennes — commence à pénétrer dans les ports atlantiques aux XIVe et XVe siècles, apportant avec lui une protéine économique et conservable indéfiniment.

Les fromages sont une ressource locale très diversifiée. Sur la Via Podensis qui traverse l'Auvergne, les pèlerins mangent des fromages de vache à pâte pressée que les paysans apportent aux hôtelleries des villes étapes : les ancêtres des cantal et salers que nous connaissons aujourd'hui. Sur la Via Lemovicensis en Périgord, c'est la cabécou — fromage de chèvre au lait cru, petit, rond, légèrement cendrée — qui garnit les tables des auberges. Sur la Via Turonensis en Touraine et en Poitou, le fromage de chèvre frais est consommé à toutes les tables, du plus humble au plus relevé. Ces fromages ne sont pas servis en fin de repas au sens moderne : ils accompagnent le pain et la soupe, ou constituent à eux seuls un repas pour le pèlerin pressé qui doit repartir tôt.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La cuisine de chaque voie : diversité régionale

Sur la Via Turonensis, dans le Poitou, c'est la chevraude — terme local pour le chevreau — que l'on retrouve dans les ragoûts des auberges au printemps. Les fèves blanches du Poitou, réputées depuis l'Antiquité, sont servies en purée épaisse avec de l'huile et de l'ail. Le beurre, produit laitier dominant dans cette région d'élevage bovin, remplace la graisse de porc dans de nombreuses préparations. Plus au sud, dans la Saintonge et en Gironde, le mouton des landes entre dans les potages et les fricassées, accompagné d'une sauce à l'ail que les textes médiévaux désignent comme aillade.

L'une des grandes richesses de la cuisine des hôtelleries de route, c'est sa diversité régionale. Le pèlerin qui marche de Tours à Santiago ne mange pas la même soupe en Poitou, en Gascogne et en Navarre. Chaque région imprime à la cuisine de ses hôtelleries ses produits locaux, ses techniques traditionnelles, ses saveurs caractéristiques.

Sur la Via Podensis, en Quercy et en Gascogne, le régime de l'hôtellerie est dominé par la graisse de canard et d'oie — les confitures ou confits qui se conservent des mois dans des poteries en grès et que l'hôtelière tire de ses réserves pour enrichir les soupes ou réchauffer rapidement les voyageurs. Le millas — porridge de farine de millet ou d'épeautre, cuit à l'eau salée et servi en galettes — est l'alternative populaire au pain de froment dans les zones moins fertiles. Les noix du Quercy, abondantes à l'automne, fournissent une huile légère utilisée pour les assaisonnements.

Sur la Via Lemovicensis, dans le Limousin et la Marche, la châtaigne joue un rôle fondamental dans l'alimentation des pauvres. Les hôtelleries de cette région servent au fil des semaines d'octobre à mars des châtaignes bouillies, grillées, réduites en farine pour des bouillies et des galettes. Cette cuisine de châtaigne, jugée rustique et frugale par les chroniqueurs des régions plus riches, nourrit pourtant substantiellement et permet de traverser les longs mois d'hiver sans manquer des protéines essentielles.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Hôtelleries de France » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-hr1**.