



Présentation de l'activité



Les 7 parties de l'activité (55 min) :

- 1- Découvrir la grande salle
- 2- Comprendre le banquet
- 3- S'habiller pour le banquet
- 4- Mettre la table du banquet
- 5- Se laver les mains
- 6- Déguster un plat du banquet
- 7- Ranger le matériel

Vocabulaire de l'activité

Dans un souci de vérité historique, les médiateurs du château de Tiffauges et de l'EDAP emploient les termes : **SEIGNEURS ET DAMES DU CHÂTEAU** lorsqu'ils parlent des propriétaires du château de Tiffauges au Moyen Âge.

Ce vocabulaire est utilisé quelle que soit l'activité proposée.

Nous vous recommandons par conséquent d'utiliser ces termes et d'éviter les mots *rois, reines, princes et princesses* qui n'ont pas leur place dans le contexte médiéval de Tiffauges.

Matériel de l'activité

Les costumes et ustensiles mis à votre disposition sont des objets de reconstitution qui vont permettre à vos élèves de vivre une véritable immersion dans le Moyen Âge.

Merci aux adultes de veiller à ce que ce matériel soit utilisé avec précaution.



1 - Découvrir la grande salle



En entrant dans la salle, faites asseoir vos élèves sur les chaises et les bancs autour des tables en alternant (dans la mesure du possible) garçons et filles.

A lire aux élèves

« L'endroit où nous sommes s'appelle la **grande salle** du château fort.
Regardez le décor autour de vous : Qu'est-ce qui vous fait penser au Moyen Âge ? »



LA CHEMINÉE

Copiée sur une des cheminées du château de Tiffauges. Le blason dessiné est celui de Gilles de Rais, un célèbre seigneur du château de Tiffauges.



LES DEUX NAPPES SUR LES TABLES

A la maison, on n'en met qu'une. Dans les châteaux, celle du dessous décore la table. Celle du dessus sert à s'essuyer les mains, car les serviettes n'existent pas encore.



LES POUTRES AU PLAFOND

Elles constituent la charpente, le squelette du toit.



LA TAPISSERIE

Copie d'une tapisserie exposée au musée national du Moyen Âge de Cluny (Paris). On peut y voir un seigneur et trois dames qui se promènent avec un jeune page (apprenti chevalier) dans un jardin.



LA FRESQUE

On peut la trouver sur certains murs de la grande salle. Des peintures, fabriquées avec des matières naturelles, sont appliquées sur un enduit à la chaux.



LES TABLES EN BOIS

Elles sont à l'origine de l'expression « *mettre la table* » : les serveurs posaient de simples planches sur des tréteaux.



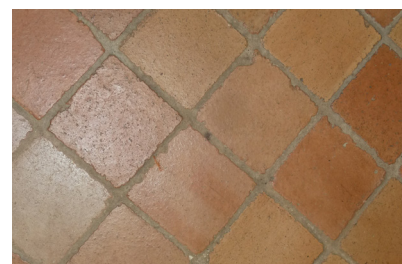
LES VITRAUX

A gauche, on peut voir une scène de chasse. A droite, un seigneur et une dame jouent aux échecs.



LE COFFRE

Il est utilisé par les serveurs pour ranger la vaisselle.



LES CARREAUX EN TERRE CUITE

Ces carreaux d'argile sont les ancêtres de nos carrelages. Ils apportent confort et richesse dans la grande salle.

2 - Comprendre le banquet



À lire aux élèves

« Nous sommes en 1448, au temps du Moyen Âge. Dame Catherine organise un banquet pour son mari Seigneur Jean. Vous êtes les invités de ce banquet.

Nous allons d'abord découvrir ce qu'est un banquet. »

Savez-vous ce qu'est un banquet ?

Au Moyen Âge, le banquet est un **grand repas de fête**, organisé pour célébrer un mariage, le triomphe d'un chevalier après un tournoi, ou une victoire suite à une bataille...

On l'appelle **banquet** car la plupart des invités sont assis, comme vous, sur des **bancs**.

Ce repas est souvent organisé par le personnage qui possède et vit dans le château fort. Comment l'appelle-t-on ?

Il s'agit du **seigneur**, et sa femme s'appelle la **dame** du château ou la châtelaine. Lors du banquet, ils sont toujours assis sur les deux chaises devant la cheminée, là où se trouvent vos camarades... X et Y.

Pourquoi sont-ils installés précisément ici ?

Le seigneur et la dame sont **les personnages les plus importants** car ils organisent le banquet : ils veulent **voir leurs invités et être vus** de tous.

Si le banquet a lieu en hiver, **leurs places sont les plus confortables** : ils profitent de la chaleur du feu ! Leur table est nommée la table d'honneur.

Autour d'eux, il y a des invités importants, comme leurs familles. Sur les autres tables, les invités les plus éloignés du seigneur, sont considérés comme moins importants.

Vous avez peut-être remarqué que les tables sont disposées en « U ». A quoi sert ce grand espace au centre de la salle ?

Comme nous l'avons dit à l'instant, cette disposition permet au seigneur et à la dame de voir et d'être vus. Cette disposition permet aussi de **faciliter le travail et la circulation des serviteurs** qui vont apporter de nombreux plats.

Enfin, cet espace central est le lieu de **représentation des artistes**, ménestrels et jongleurs, qui viennent divertir les convives.

3 - S'habiller pour le banquet



A lire aux élèves

« Vous allez participer maintenant à un banquet comme il y en avait au château à la fin du Moyen Âge. Pour être invité à ce banquet, il est nécessaire d'être habillé comme les personnes de cette époque (vers 1440).

Vous allez donc être costumés. Les filles porteront de longues robes de châtelaines ou de dames de compagnie. Les garçons seront habillés en seigneurs ou en combattants. »

Présentez les 3 tenues aux élèves.



Le seigneur
1 chapeau rond
1 tunique



La dame
1 robe longue
1 chapeau rond



Le chevalier
1 tunique grise et rouge
1 cagoule

CONSEILS PRATIQUES

Les costumes sont **fragiles**, merci d'en prendre soin.
Ils s'enfilent par-dessus les vêtements.

Pour faciliter la distribution, **apportez les costumes à chaque élève** :
vous gagnerez du temps en évitant que les élèves ne se déplacent.

Dans la mesure du possible : 2 adultes s'occupent des costumes féminins,
les 2 autres des costumes masculins.

Les coiffes sont à votre disposition, vous pouvez choisir de ne pas les distribuer
si vous manquez de temps.

4 - Mettre la table du banquet



A lire aux élèves

« Maintenant que vous êtes tous habillés, il est temps de disposer les couverts. Je vais distribuer un panier à chaque groupe. Le panier contient des couverts du Moyen Âge et un jeu de cartes.

Nous allons d'abord nous intéresser au **jeu de cartes** : retrouvez à quoi servent les couverts en associant chaque objet à sa carte. »



Formez un groupe par table (6 groupes maximum).

Avec l'aide de vos accompagnateurs, distribuez 1 panier et 3 plateaux métalliques à chaque groupe (6 groupes max).

Correction :



LE TAILLOIR

Le tranchoir est posé sur un tailloir, sorte de plateau en étain. Le tailloir permet de protéger les nappes.



LE TRANCHOIR

sert d'assiette. On y dépose les viandes en sauce. Parfois il est posé sur le tailloir.



LE GOBELET

sert à boire l'eau et le vin. Il peut être en terre cuite, en bois, en verre ou en métal.



LA CUEILLÈRE

Est fabriquée en corne, en bois ou en métal. Elle sert à mettre dans la bouche la soupe et les liquides.



L'ÉCUELLE

permet de consommer les soupes, les sauces, les compotées. Elle peut être en bois ou en terre cuite.



Couverts installés pour 2 personnes

A lire aux élèves

« À présent vous allez disposer les couverts sur la table. Chaque groupe, grâce à son panier, doit installer les couverts pour 6 personnes. Chaque invité doit pouvoir utiliser facilement tous les couverts. »

Correction.

Chaque invité dispose d'une cuillère. On partage le gobelet, l'écuelle, le tranchoir, et le tailloir pour deux personnes. Lors d'un banquet au Moyen Âge, on partage le repas, les plats et les couverts. Au Moyen Âge, on dit que les invités qui partagent le même tranchoir sont des copains (co-pain).

Couteau et fourchette ? Montrez le couteau et son étui

« Le couteau existe aussi mais il n'est pas mis sur la table par les serveurs : chaque invité apporte le sien. La fourchette n'existe pas encore : on mange avec les doigts ! »



5 - Se laver les mains avant le banquet



A lire aux élèves

« Avant de commencer à manger, les invités étaient priés de se laver les mains, comme nous le faisons aujourd'hui. Comme l'eau courante et les robinets n'existaient pas, les serveurs présentaient aux convives un étrange pichet en forme d'animal : **l'aquamanile**.

Se laver les mains était un geste très important pour :

- **Des raisons évidentes de propreté** car contrairement à ce que l'on pense parfois, l'hygiène était importante au Moyen Âge.
- **Des croyances religieuses** : la religion était très présente dans la vie quotidienne. En se lavant les mains, on se lavait de ses péchés. »

Présentez l'aquamanile et le seau, puis faites couler un peu d'eau sur les mains des élèves.

On remplit le pichet d'eau et de plantes odorantes par cette ouverture.



En s'écoulant par la bouche du bélier, l'eau coule sur les mains et tombe dans le seau.

6 - Déguster un plat du banquet



A lire aux élèves

« Nous allons déguster l'un des desserts les plus appréciés par Seigneur Jean : **les pâtes de fruits**. C'est une sorte de bonbon fait avec des fruits et du sucre. »



A l'aide de la pince, distribuez une pâte de fruit par élève.

Les fruits utilisés dans ces pâtes étaient connus et consommés dans l'Europe médiévale : pêche, abricot, framboise, mûre...

7 - *Rangement du matériel*



CONSEILS PRATIQUES

- 1- Avec vos accompagnateurs, rangez les couverts en **respectant les quantités de matériel** dans chaque panier. Lorsque les **paniers** sont **complets**, rappez-les sur votre « **table enseignant** ».
- 2- Les adultes aident les élèves à retirer leurs costumes et les replacent sur cintres, **à l'endroit**.
- 3 - Les costumes sont **rangés dans le placard par les adultes**. Ainsi, les élèves restent assis pour éviter les bousculades. Des étiquettes de couleurs sont collées au dos des costumes pour faciliter le rangement par tailles.
- 4- Si vous avez distribué des coiffes, vous pouvez placer les caisses sur le coffre de bois. Vos élèves peuvent ainsi facilement y déposer leurs coiffes.

Seigneur Jean et Dame Catherine sont heureux de vous avoir fait découvrir le banquet médiéval !

