

# LES REPAS DE FÊTE AU HAUT-KOENIGSBOURG 1/2

## LE BANQUET MÉDIÉVAL

Le banquet, dérivé du mot banco en italien, est un repas où des bancs étaient disposés autour d'une table pour pouvoir y accueillir **beaucoup de monde**. Ce terme s'oppose donc au repas pris **individuellement**. On organisait des banquets à l'occasion de noces, d'alliances, de victoires, de naissances ou de tout autre événement important (Noël, Pâques, Fête-Dieu).

Le saviez-vous ?

### 1 La disposition de la table



Au Moyen Âge, l'expression "mettre la table" prenait tout son sens. Au repas, on installe une planche de bois sur des tréteaux en guise de table, ce qui permet de dresser la table dans n'importe quelle pièce. Généralement, les tables des banquets sont disposées **en forme de U** et recouvertes de **nappes blanches**. C'est la blancheur, l'épaisseur de la nappe et le dressage de la table qui définissent l'importance du repas et des invités. **En effet, le festin sert autant à éblouir les invités qu'à les nourrir.**

### Les différents services 2

Le menu des banquets se compose de plusieurs mets que l'on appelle aussi des **services**. Le nombre de ces services diffère selon le banquet :

- La mise en bouche
- Le potage
- Le rôti
- Les entremets
- L'issue
- La desserte
- Le boute-hors

Ces mets sont disposés sur la table selon le placement des invités. Les **places d'honneur** occupent le **haut-bout** de la table, les autres invités plus **modestes** occupent le **bas-bout**.

#### Haut-bout

Nourriture abondante  
Qualité supérieure  
Couverts individuels

VS

#### Bas-bout

Quantité moins importante  
Qualité inférieure  
Couverts à partager

Il n'est pas rare que les convives partagent leur pain et leurs couverts à 2, 3, parfois même 4 personnes. Ils utilisaient la même écuelle et le même gobelet. C'est d'ici qu'est né le mot :

**COPAIN** →

Du latin "cum panem" = "avec le pain". Au Moyen Âge "compaing" désignait donc celui avec lequel on partage des aventures, la nourriture et entre autres le pain !

**L'entremet** au Moyen Âge n'a rien à voir avec la définition du dessert que nous en faisons aujourd'hui. A l'origine c'est un plat supplémentaire, servi entre deux mets. Les cuisiniers font preuve de créativité et proposent des **plats spectaculaires** pour éblouir les invités. Ce sont de véritables pièces montées représentant des villes, des animaux, des personnages... L'entremet est prétexte au **divertissement** : récits, chants et mimes rythment le déroulement du banquet.

Le saviez-vous ?

# LES REPAS DE FÊTE AU HAUT-KOENIGSBOURG 2/2

## LE REPAS DU 13 MAI 1908

Le **13 mai 1908**, l'empereur Guillaume II de Hohenzollern a organisé un grand repas au château du Haut-Koenigsbourg à l'occasion de son **inauguration**. Plusieurs détails durant ce repas sont d'inspiration médiévale :

**1** Une table **d'honneur** est dressée dans la Salle des fêtes du premier étage du château.

D'autres tables sont dressées pour la suite impériale dans les pièces voisines ainsi qu'à l'étage supérieur. Ce jour-là, le **hanap** « **Willkumm** », objet typiquement médiéval, est offert à Guillaume II et placé juste devant lui sur la table.



## 2 **H**ohkönigsburg



La **carte de menu** a été dessinée tout spécialement par Bodo Ebhardt et illustrée d'un **hérald d'armes** déployant sa bannière devant la majestueuse silhouette du château. Au menu, tout comme au Moyen Âge, plusieurs mets (un peu plus moderne) :

- - Consommé de viande
- - Côtelettes de veau et asperges fraîches
- - Homard mayonnaise
- - Caneton aux légumes et salade
- - Crème au chocolat
- - Beurre et fromage
- - Fruits

**3** Lors du repas du 13 mai, tous les plats sont servis **émincés** pour que l'empereur ne soit pas obligé de couper sa viande alors qu'il avait une main atrophiée. Nous pouvons y voir encore ici, un parallèle aux **banquets médiévaux** dans lesquels les invités mangent avec les doigts et se voient donc servir des plats émincés.

**L'ambiance médiévale** était bien présente lors de ce repas d'inauguration, tout comme les cérémonies et défilés qui ont eu lieu ce jour-là. Aujourd'hui, nous vous proposons de reproduire un banquet médiéval à la maison ! **Prêts à relever le défi ?**



## Brouet de pois

### INGREDIENTS

- 300gr de petits pois
- 1 litre d'eau
- 2 petits oignons et 3 gousses d'ail
- 6 feuilles de salade
- Huile, persil, sel poivre

## Préparation



1

Emincez les oignons et faites-les revenir dans l'huile.



2

Une fois dorés, ajoutez les pois, l'ail et recouvrez avec l'eau.



3

Cuire à couvert pendant 10 minutes.



4

En fin de cuisson, ajoutez la salade et le persil, salez et poivrez.



5

Passez au mixeur plongeant.



6

Dégustez chaud ou froid après un passage au frigo, selon votre envie !

# Gâteau au gingembre

## INGREDIENTS

50gr de sucre  
100gr de beurre  
150gr de farine  
1 branche d'une racine de gingembre

## Préparation



1



Mélangez le sucre, le beurre et la farine ensemble.

2



Ajoutez le gingembre rapé (+ ou - selon vos goûts) Si la pâte vous paraît trop sèche, ajoutez 1 à 2 càs de lait.

3



Étalez la pâte dans un moule recouvert de papier de cuisson.

4



Enfournez pendant 30 minutes à 180°C.

5



Laissez refroidir le gâteau sur une grille.

6



Saupoudrez de sucre glace si vous le souhaitez et coupez en petits carrés. Dégustez !



## Talmouses

### INGREDIENTS

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 200g de fromage blanc
- 2 oeufs
- Emmental rapé
- 2/3 champignons
- Sel poivre

## Préparation



1

Mélangez 1 oeuf, le fromage blanc, les champignons coupés en dés et 3 càs de fromage rapé. Salez, poivrez.



2

Coupez des cercles de 10 cm dans la pâte avec un emporte pièce.



3

Déposez un petit tas de l'appareil au centre des cercles.



4

Repliez les cercles sur 3 côtés pour former un tricorne et dorez-les avec 1 oeuf battu dans 2 càs de lait.



5

Il faut bien mouiller les bords pour les souder. Enfouez 10 à 15 minutes à 210°C.



6

Dégustez chaud !

