

DOSSIER PRATIQUE

— POUR LES ABONNÉS DE —

MOYEN ÂGE

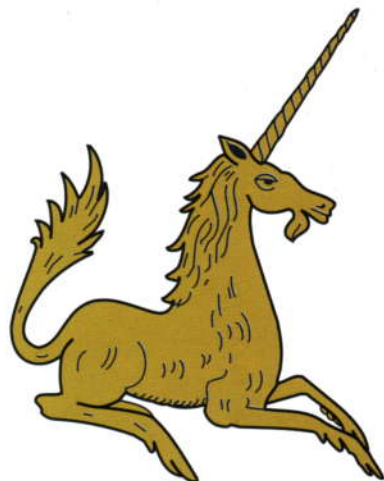
pour fêter

Noël



*Wunderlich ist die Natur dieses Tieres. In einem Augenblicke wird es aus dem Wald kommen und sterbet die Dornung. So hat den Pfaffen zu sagen
ist das selbe. Sieht dem heiligen Krankenheiten und sterbet die Dornung. So hat den Pfaffen zu sagen
Sinn haben. Sie sind mit ihrer Mund Klaffen. Sieht den warmen*





Editorial

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Georges Bernage

RÉDACTEUR EN CHEF
Georges Bernage

**MEMBRES ASSOCIÉS
À LA RÉDACTION**
Damien Bouet

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Christophe Dargère, Marc Durand,
Fabian Müllers, Marc Muscadel,
Philippe Redien.

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Damien Bouet

RÉDACTION GRAPHIQUE
Christel Lebret et Nicolas Bucourt

DESSINS HÉRALDIQUES
Jacques Rivière-Lemaître

SERVICE FINANCIER
Mickaël Nicole

**SERVICE COMMERCIAL
ET EXPORT**
direction@editions-heimdal.fr

SERVICE PUBLICITÉ
auprès du titre

SERVICE ABONNEMENT
Annick Le Coquet

Tél : 02 31 51 68 68
abonnements@editions-heimdal.fr
Prix de l'abonnement : 4 numéros 33 euros
Etranger : 36 euros.

IMPRIMERIE
IMB, Bayeux

C.P.P.A.P. : 0409 K 77997
I.S.S.N. 1276-4159
Dépôt légal : 4^e trimestre 2020
Copyright Heimdal sauf mention spéciale

Imprimé en France/Printed in France



Supplément au n°123 de *Moyen Âge*,
revue trimestrielle publiée
par la SAS Editions Heimdal,
2 rue de la Cartoucherie
14400 Saint-Martin-des-Entrées
Tél. : 02 31 51 68 68
www.editions.heimdal.fr

En cette période où un ciel de fin d'automne vous paraîtra, plus que jamais, terne et vide, en cette période de pandémie où chacun se retrouve replié sous le toit privé, en l'absence de toute vie sociale, la période des fêtes approche, bien triste pour beaucoup et encore plus pour d'autres. Le cœur serré, je pense à tous les artisans médiévaux, privés de toute activité, mais aussi de tout revenu. Ils ont consacré leur vie professionnelle à réaliser des reproductions d'objets du quotidien médiéval. Pour beaucoup d'entre vous, lors des marchés médiévaux de Pontoise, Compiègne, Dinan, Bayeux, ou bien d'autres lieux, vous les avez rencontrés, vous leur avez parlé et vous avez acheté certaines de leurs réalisations, qui ont enrichi votre quotidien, si vous êtes membre d'une compagnie médiévale ou tout simplement « amoureux » du quotidien médiéval, avec un pichet plein de moretum, que vous versez dans une coupe du *Verre historique*, pour passer un bon moment, par exemple.

Mais, provisoirement, le lien est coupé. Il vous reste la lecture mais ce riche contact n'est plus, en cette période. La plupart d'entre eux ne savent s'ils pourront un jour proche vous présenter à nouveau leurs réalisations. Ils ont besoin de nous comme nous avons besoin d'eux. A travers, *Moyen Âge* existe une « grande famille ». Comme nous l'avons rappelé dans notre dernier numéro, notre tournée en Vendée nous a montré combien, sur le terrain, cette amitié des médiévistes passionnés est forte. Il nous a paru indispensable, d'aider ces artisans à vous proposer à nouveau leurs réalisations et, en ces fêtes de fin d'année, à trouver beaucoup de joie, à revivre un « Jól de 920 » ou un « Noël de 1420 ». Alors qu'on ne peut plus voyager, le voyage dans le temps reste le plus beau des voyages. En ouvrant ces pages nous vous le proposons.

Georges Bernage



Que ces « douze jours » soient pour vous un moyen de tous évoquer, ensemble, ce moment de paix car c'est en cette période que l'espérance doit revenir. (photo Marie-Christine Bernage.)

Revivez un Noël médiéval !

En cette période, bien grise pour beaucoup, nous vous proposons un peu de soleil pour cette fin d'année où celui-ci va remonter au-dessus de l'horizon vers des jours meilleurs. Le premier numéro de *Moyen Âge* est paru en novembre 1997, il y a juste vingt-trois ans ! Certains lecteurs nous accompagnent depuis cette époque où, progressivement, des artisans courageux ont mis leur talent au service de la reconstitution médiévale. De même que des monuments ont été restaurés, dès le XIX^e siècle, nous permettant de retrouver le cadre de vie de nos aïeux à l'époque médiévale - châteaux, maisons, églises, abbayes - ces artisans se sont vus confier une double mission : - équiper de manière crédible et selon les critères de « l'archéologie vivante » groupes et compagnies de reconstitution offrant ainsi à un large public une évocation crédible et pédagogique des longs siècles médiévaux ; - proposer à tous des objets, ou de la nourriture, permettant à chacun d'entre vous, en famille ou avec des amis, de retrouver ambiances et saveurs médiévales.

Déjà à l'automne 2004, à Herblay, sept ans après la création de votre magazine, Christophe Dargère, créait le premier marché médiéval, fédérant ainsi les premiers artisans. Cette heureuse initiative a eu l'immense mérite de concentrer en un même lieu ces premiers artisans, véritables pionniers de la reconstitution. Ce fut un événement considérable, nous permettant de passer du bricolage à une qualité quasi archéologique et même muséologique ; nous pensons, entre autres, au *Verre Historique*, avec Eva Bartova, malheureusement trop tôt disparue mais avec un fils ayant repris le flambeau, les reproductions de ces verres sont vendues, entre autres, à la boutique du Musée du Louvre. A partir de ce « premier Herblay », où *Moyen Âge* était présent, avec les premiers livres - petite nostalgie de ces moments d'il y a seize ans - la qualité des productions n'a cessé de grimper et, pour ceux qui visitaient les marchés d'Herblay, Pontoise, et maintenant Compiègne, l'émerveillement était au rendez-vous... et le porte-monnaie fondait. Malheureusement, à cause de la pandémie, les marchés de Niort, puis de Compiègne ont été annulés. Mais nous souhaitons que le rêve soit encore au rendez-vous. Ainsi, nous vous présentons ici une sélection de produits artisanaux médiévaux. Elle est principalement limitée à la thématique de Noël, art de la table et cadeaux et cette sélection sera malheureusement un peu

arbitraire. Elle permettra toutefois, aux habitués de ces marchés médiévaux et à nos lecteurs qui ne les connaissent pas mais se morfondent, ne pouvant vivre cette période comme ils le souhaiteraient, de retrouver un peu de « rêve médiéval ». Pour tous les produits évoqués, n'hésitez pas à commander pour vous, dans le cercle malheureusement restreint de votre famille, mais aussi d'offrir à vos proches, parents, enfants, etc., auxquels vous ne pourrez rendre visite en faisant envoyer un « colis cadeau » ! Vous ferez des heureux : ceux qui le recevront et les artisans qui pourront un peu survivre dans cette période terrible pour eux.

Précision : toute la réalisation de ce magazine spécial a été faite dans l'amitié et le bénévolat sans contingence financière. Merci, pour cette réalisation à Christophe Dargère, Marc Durand, Fabian Müllers, Philippe Redien, Marc Muscadel, et à tous. Et n'oubliez pas de tous les retrouver quand les marchés médiévaux seront rétablis.

Georges Bernage

Sur ce manuscrit du XV^e siècle, le paysan avance dans un paysage enneigé, accompagné de son chien, avant de rejoindre le foyer où il retrouvera la chaleur tant attendue. Ses bottes à revers lui permettent de progresser au milieu de ce manteau neigeux. (Paris, BNF, français. 9140 f.208.)





Odin chevauchant lors des « Douze Nuits ».
(D'après *Islandske handskrifter og dansk kultur*, Copenhague, 1965.)

Les fêtes de Noël, au-delà de la Nativité, sont, depuis la nuit des temps, un moment fort de l'année. Nous allons vous proposer deux périodes du long Moyen Âge où, au tournant de l'hiver, la joie revenait dans le foyer, et tout d'abord...

Noël en Normandie vers 920...

Certains d'entre vous, après les séries télévisées, évoquant la période des Vikings, souhaiteront retrouver ce qu'a pu être cette période de l'année, autour de l'estuaire de la Seine, quelques années après l'installation de bandes de Vikings, près de Rouen, qu'ils appelaient *Ruduborg*. Les traditions locales, les travaux des historiens des religions - tels Jan De Vries - et les traditions de Noël, du *Jul*, telles qu'elles existent encore en Islande actuelle, nous permettent d'évoquer ce qu'a pu être cette période, tournant de l'année, vers 920, neuf ans après la fondation de la Normandie, dans les parages de la *Signá* (la Seine). Pour les anciens Scandinaves, au plus profond de l'hiver nordique, la terre usée doit renaître, la nuit et le froid sont inquiétants, les hommes attendent le retour de la lumière. La nature entre en léthargie, en une mort provisoire, et son renouveau va progressivement sortir d'une période de chaos, **les douze nuits**, entre le 23 décembre et le 4 janvier. Celles-ci sont toujours célébrées dans l'Islande contemporaine. C'est la

période du *Jól* (*Jul* dans les autres langues scandinaves - prononcer « joul »). Pendant celle-ci, hors du temps, la « chasse sauvage » traverse le ciel. Le dieu scandinave Odin, sur son destrier Sleipnir, rapide comme le vent, avec ses huit pattes, est à la tête de ses guerriers. En Normandie, après la christianisation, cette croyance rejoindra le mythe et la légende, avec le récit d'Orderic Vital, au XII^e siècle, chroniqueur normand rapportant l'apparition dans le ciel de la *Mesnie Hellequin*, dont un prêtre normand aurait été témoin en 1091. D'après Jan De Vries (1), *Hennequin* ou *Hellequin* serait un diminutif de *Harilo*, « le chef de l'armée », désignation d'Odin. Cette « chasse sauvage » est la meute hurlante, armée d'Odin traversant le ciel dans les tempêtes hivernales, menant la bruyante armée des morts.

Mais cette agitation ne se trouvait pas que dans les espaces célestes, mais aussi sur terre. Ces douze jours - ou plutôt « douze nuits » - en dehors du temps, correspondent à la différence entre le cycle des douze mois lunaires et celui de la révolution de la terre autour du soleil ; la vie semble s'être arrêtée pour retourner au chaos, comme nous l'avons déjà souligné. (2) Jusqu'à l'époque contemporaine, en Norvège, des *Jolesveinar* (garçons du Jol), troupes d'hommes et de jeunes gens masqués, costumés en animaux, ou couverts de paille, sillonnaient la campagne et se divertissaient dans la plus grande licence. Ces *Jolesveinar* étaient souvent recouverts de peaux d'animaux et étaient supposés incarner des boucs (*julbukk*), des chèvres (*julgeit*), des chevaux, des chiens, ou des cerfs, personnifiant les forces de la nature, d'autres entourés d'un bouchon de

paille. Nous trouvons encore, dans les maisons suédoises, lors de la période du *Jul*, des petits boucs ou chèvres en paille.

Toujours d'après Jan De Vries, ces groupes masqués remonteraient à d'antiques confréries religieuses (attachées à Odin, dieu de l'ivresse et de l'extase) dont les défilés cultuels répondaient à la bruyante armée céleste. Sur l'une des plaques de Torslunda, provenant de Suède, on distingue deux personnages exécutant probablement une danse rituelle, l'un d'eux est recouvert d'une peau de loup, un *úlfbhéðinn*. La période du carnaval est à mettre en rapport avec celle des douze nuits. Ainsi, le déchaînement des énergies et le retour au chaos primitif doivent accélérer le renouveau du monde ; bientôt le soleil va remonter dans le ciel après la nuit la plus longue, celle du 22 décembre.

Le *Jól/Jul* est donc avant tout une **fête de la lumière** et de la nouvelle espérance, surtout dans les pays proches du cercle polaire. Pendant douze longues nuits coupées de quelques heures de jour, le soleil, au plus bas de l'horizon, semble s'être stabilisé. Pendant cette période, les hommes arrêtent tous travaux. Eux aussi doivent se reposer douze jours, abandonner leurs travaux quotidiens et, comme le note Erik Oxenstierna (3), surtout éviter tous « mouvements rotatifs ». Le battage des céréales devait avoir cessé. Comme la nature, l'homme *doit se reposer*. C'est aussi une période où l'on fête le retour du soleil. C'est tout d'abord la Sainte Lucie (« la lumineuse »), dès le 13 décembre. En Suède, encore actuellement, au cours de cette soirée, des jeunes filles vêtues de blanc, portant sur la tête une couronne de branches de sapin avec quatre bougies, défilent en chantant *Santa Lucia*, succès récent s'enracinant dans d'antiques traditions, de même que Noël est venu se superposer à ce solstice d'hiver. C'est la fête du *Soleil* et de la *Lumière*, soleil chassant le froid, lumière écartant l'obscurité des longues nuits d'hiver. Mais c'est aussi une **fête de fécondité**. Par sa chaleur féconde, le soleil va réchauffer la terre, faisant lever les grains et mûrir les moissons. Comme le note R. Krantz (4), Odin lui-même, présidant à ce grand moment de

l'année, a aussi un caractère fécondeur ; il apparaît alors comme un époux à la Terre. A ce culte de la fécondité, on peut rattacher les cortèges cultuels des confréries, cités plus haut, dont les membres s'associent à des esprits de la nature et animaux totémiques. D'après Jean De Vries, ces confréries ont un caractère initiatique, introduisant dans la communauté des esprits des ancêtres ; comme nous allons le voir, les morts sont aussi - comme dans toute civilisation traditionnelle - attachés à la fécondité.

Dans cet aspect du *Jul*, P. Renauld-Krantz, (5) étudie un point mal connu. Dans un poème eddique, il est dit que « *Helgi et Sváva renaquit en Sigrún, laquelle renaquit elle-même en Kára, tandis que son époux Helgi devenait Helgi Haddingjaskati.* » Et Renauld-Krantz de souligner que « *les morts gisent dans la terre comme les graines qu'on sème et ils ressurgissent un jour pour se réincarner comme surgit du sol la végétation printanière.* » Cette période de l'année est particulièrement une fête de la famille et du clan ; les esprits des ancêtres étaient alors présents dans les poteaux sculptés encadrant le foyer que les émigrants norvégiens emmenèrent en Islande quand ils s'y installèrent, bâtissant leur foyer autour de ces poteaux particulièrement précieux pour eux ; les *sögur* nous le rappellent.

Et, pendant la période du *Jul*, les morts sortent de leurs sépultures pour revenir au milieu des vivants. Dans leur attente, on nettoie la maison, on fait chauffer le bain de vapeur (*badstofa*). On leur laisse les bons lits et on couche sur la paille. D'après les textes, le défunt retrouve sa place au milieu des vivants, pour la durée du *Jul*, arrivant trempé s'il a péri en mer. (6) On laisse pour lui,



(D'après Guder og Helte i Norden, dessin de Palle Breghnø.)

Sur cette plaque de Torslunda, datée du VI^e siècle et retrouvée en Suède, nous voyons une scène évoquant probablement une cérémonie rituelle avec un danseur et un personnage vêtu d'une peau de loup. (photo Damien Bouet, Historiska museet, Stockholm.)



(1) p. 450 du Tome 1 de son *Altgermanische Religionsgeschichte*, De Gruyter, 1957.

(2) Voir P. Renauld-Krantz, *Structures de la mythologie nordique*, Maisonneuve et Larose, 1972, p. 50.

(3) Erik Oxenstierna, *Les Vikings*, Payot, 1962, p. 187.

(4) *Op. cit.*, p. 46.

(5) *Op. cit.*, p. 49.

(6) Dans l'Islande, christianisée à partir de l'An Mil, puis passée à la religion réformée à partir du XVI^e siècle, croyances et concepts hérités de l'époque des Vikings sont restés vivants jusqu'à nos jours. L'auteur de ces lignes se rappelle du témoignage d'une enseignante d'islandais, qui venait à Bayeux, dans les années soixante-dix, communiquer cette langue à des bénévoles et devenue ultérieurement enseignante à l'université de Reykjavik. Elle disait ressentir, parfois, derrière elle, une présence « humide », celle d'un oncle péri en mer...



La tradition du *Julenissen*, le petit gnome au bonnet rouge, est fort ancienne. (Ill. The Norseman.)



sur la table, de la boisson et des mets qui lui sont destinés. Cette croyance dans le « retour des spectres », appelés *Julereien* en Norvège, fut plus tard poursuivie en tant que superstition. Elles se sont en partie maintenues, déformées, en Norvège et en Islande, lors du Jól, où les lutins ou *trollas*, *julenissen*, hantent les fermes. Pour calmer leurs sarabandes et éviter qu'ils ne commettent mille facéties, on doit leur laisser un bol de la traditionnelle bouillie. En Islande, jusqu'à aujourd'hui, chacune des douze nuits a son lutin farceur mais qui peut aussi rendre des services domestiques. Dans nos pays, le lutin au bonnet

rouge a contribué à donner naissance au Père Noël...

D'autre part, cette fête des morts se retrouve de nos jours dans la Toussaint dont la date précède les « Douze Nuits ». Quant à celles-ci, elles se terminent, lors de l'Épiphanie, où nous mangeons une galette très solaire !...

Ainsi le Jul scandinave était aussi une vraie fête de famille. Au début de cette période hivernale, l'agriculteur arrêta son travail et prenait du repos. Le logis était nettoyé et on mettait sur la table les meilleures provisions. Le porc occupait une place de choix, cet animal étant consacré à la déesse Freia et le verrat à Frey, divinité de la fécondité, accompagnés de *Julekake* (gâteaux de Noël). Pendant ces douze jours, on mangeait abondamment et on buvait la bière dédiée à Odin (*Juleól*), on trinquait *til árs ok freðar* (« pour une bonne récolte de l'année et pour la paix »). On laissait les lits aux ancêtres disparus et on couchait dans la paille, celle-ci symbolisant aussi les moissons à venir ; celui qui trouve un grain a un gage de la richesse de la future récolte. La paille sert encore de nos jours, dans les pays du Nord, à fabriquer de petits objets décoratifs, tels que des boucs, antiques symboles de fécondité.

Jan De Vries notait les principaux éléments de cette grande fête :

1. Époque des Douze Nuits en tant que période transitoire. Encore en usage en Islande où elle se termine avec l'Épiphanie.
2. Temporaire retour des défunts (chasse sauvage, etc.) et festivités cultuelles des confréries.
3. Extinction de l'ancien feu et embrasement du nouveau.
4. Fêtes initiatiques.
5. Combat entre deux groupes (l'Été et l'Hiver).

Fêtons un Jól scandinave, en Normandie, en Bretagne, ou partout ailleurs...

Pour réussir cette soirée, il vous faudra une table avec de la vaisselle en bois, écuelle, cuillers, mais aussi des cornes à boire, ou des verres « haut moyen âge ». Dans les assiettes, vous pourrez réaliser les recettes présentées dans la *Cuisine médiévale du V^e au XV^e siècle*, accompagnée de bière, de gervoise et d'hydromel mais aussi de pain et de gâteaux. Pour améliorer l'ambiance, vous pourrez acquérir quelques pièces d'habillement et offrir quelques bijoux et pendentifs.

Vaisselle en bois :

- *Rêves d'acier*, cuillères en bois à 5 euros.
- *De Tours en Détours*, objets en bois tourné.



Saladier en frêne, diamètre 29 cm, hauteur 10 cm, 49 euros. (De Tours en Détours.)



Evocation d'une table de la période viking, avec vaisselle en bois, cornes à boire et verre.
(photo Georges Bernage.)

Cornes à boire

- *Cornibus*, Serge Zerafa, cornes, olifants - cornibus@hotmail.com - www.cornibus.fr



Cor de guerre, corne de buffle, 65 euros. (Cornibus.)

Verres

- *Kourgane*, Jean-Michel Marion, La Chapelle, 50390 Saint-Jacques-de-Néhou. Tél. : 02 33 41 29 75 - email : kourgane@gmail.com - Conditions de vente : après votre commande, Kourgane vous adresse un email de confirmation, suivi d'un second lors de l'envoi, reprenant le n° de suivi du colis. Paiement via Paypal, virement ou chèque bancaire.

Kourgane vous propose, concernant le Moyen Âge, des verres pour quatre périodes médiévales : les migrations et royaumes barbares (375-588 puis 496-774), période viking (793-1066) ; Temps des Croisades (1095-1270) ; Guerre de Cent Ans (1337 à 1453), toutes précisions et explications sur le site.

Pour la période viking, le verre à col (en promotion à 28 euros) est présenté dans ces pages.

Notons aussi, les verres vikings sur pied métal (de 21,25 à 29,75 euros), ou le gobelet en verre optique à 32 euros.

Recettes

- *La Cuisine médiévale du V^e au XV^e siècle*, voir pages 12 à 29 (bon de commande en page 15).

Vêtements et bijoux

- *Rêves d'acier*, qui propose le chaperon « Bjorn » (modèle du XI^e siècle) à 30 euros, très agréable pièce d'habillement, mais aussi, pour une femme, la sur-robe « Haithabu » (25 euros), une sous-robe « Alina » (36 euros). Pour un homme ce sera une chainse courte (33 euros), un pantalon « Thorsberg » en laine (50 euros) avec une tunique « Erik » (40 euros). « Rêves d'acier » propose aussi un grand choix de bijoux, pendentifs, marteaux de Thor et bien d'autres modèles, étain, cuivre et bronze - privilégier ce dernier matériau, à des prix très compétitifs.

Couteaux

Artisan Breizh (voir page 13).

Ce couteau « fixe carolingien », avec son étui en cuir et manche en buis, est proposé (réf. 16) à 99 euros par *Artisan Breizh* (voir coordonnées page 13). Conviendra pour une « table 920 ». (Artisan Breizh.)





Verres pour une évocation d'un Jól viking. (photo Kourgane.)
 Ci-contre : gobelet en verre optique, pour la période viking, modèle trouvé à Birka, IX^e-X^e siècle, en promotion à 32 euros, plus 6 euros de port. (photo Kourgane.)

Contacts :

- Kourgane, tél. 02 33 41 29 75, kourgane@gmail.com
 - Atelier des Idées O Grams, karinecaroul@yahoo.fr
 - *Soleil de Brocéliande*, 06 43 39 92 47 - contact@soleildebroceliande.bzh
- (voir aussi pages 13 et 14)



Ensemble poterie « style viking » : pichet [35 euros] et gobelet [18 euros] sourcés historiquement, assiette et écuelle (ou bol) adaptés (28 euros chaque), sources manquantes. Réalisation Karine Fruitier-Carouille, 109 euros port compris, l'ensemble - sinon 5 euros de port par article. (photo Atelier des Idées O Grams.)

Echoppe de Dame Claudine (voir page 14), pour les boissons.

Pour un repas de **Jul**, Marc Durand, *Soleil de Brocéliande*, propose un colis comprenant :

- trois pains d'un mélange orge et avoine de 400 grammes attestés IX^e siècle, (1)
- cinq « *Dulcia domestica* » attestés depuis l'époque romaine mais aussi tout au long du premier Moyen-Âge, y compris en Europe du nord, (2)



- cinq « délicies de noisettes » -environ 80 g/ pièce, traces archéo et textes scandinaves légèrement postérieurs, (3)
- cinq « *kuskenoles* » - environ 100 g/ pièce, attesté au XI^e siècle. (4)

Le tout pour 60 € frais de port inclus.



Pour un repas médiéval, en « tête à tête », en 1420, avec la *Cour des Saveurs*

La *Cour des Saveurs* vous propose pour ce Noël médiéval le *Colis Disner legier* pour 1 à 2 personnes à 26 € hors frais de livraison

Comprenant :

- 1 pastez 180 g au choix* : (sanglier hypocras, chevreuil au cassis, canard à la sauge, foies de volailles aux raisins et épices, poulet à l'hysope

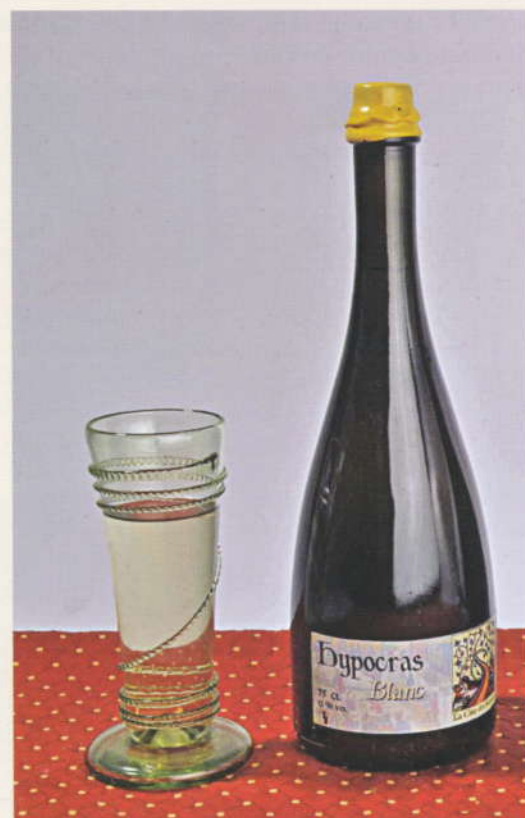


1 plat cuisiné au choix*

- chapon à la cervoise 600 g,
- cerf aux châtaignes 600 g,
- canard aux fruits 600 g



1 pastez d'épinards au chèvre 180 g



* A préciser dans les commentaires lors de votre commande sur le site : www.la-cour-des-saveurs.com/fr/colis-menus/53-disner-legier.html

La Cour des Saveurs
www.la-cour-des-saveurs.com
www.facebook.com/La.Cour.des.Saveurs.siteOfficiel
Tél 06 03 48 79 98

Noël en 1420...

L'Europe est alors devenue chrétienne et le point fort de la période de Noël est la Nativité, l'évocation de la naissance du Christ. Celle-ci n'est pas historiquement fixée. Mais la conversion des campagnes s'étant heurtée à des croyances traditionnelles trop solidement établies, l'Eglise du Haut Moyen Âge, avec beaucoup d'intelligence, est venue superposer les rites chrétiens sur ceux qui préexistaient. C'est ainsi que le Christ, Lumière du Monde, est venu se superposer au moment où, depuis des temps immémoriaux, nos civilisations rurales fêtaient le moment où le soleil se stabilisait pour remonter lentement au-dessus de l'horizon. C'est encore plus évident, dans les pays scandinaves, où le nom de la fête du Noël chrétien est resté le même. Les Vikings célébraient le *Jól*, leurs descendants chrétiens fêtent le *Jul* (*Jól* en Islande), la Nativité du Christ. Et, là encore, cette période se termine par l'Épiphanie, le 5 janvier, avec la venue des rois mages guidés par l'étoile. C'est pourquoi, dans l'Islande moderne, de confession luthérienne, mais qui a en grande partie conservé ses traditions, celle des « douze nuits » est toujours vivante. Nous



Le paysage enneigé permet aussi d'heureux moments de détente, avec des batailles de boules de neige. (Paris, BNF, NAL 1673, f.96v.)

n'oublions pas, dorénavant, que la période de Noël ne se termine pas le 1^{er}, mais le 5 janvier, jour de l'Épiphanie et de sa galette évoquant le soleil qui va enfin revenir.

Noël est alors, au-delà de son contexte religieux, une fête de la famille et du clan. On se rassemble près de la cheminée, les miniatures médiévales montrent qu'on étend ses jambes, pour réchauffer ses pieds. On a mis une bûche nouvelle et on se prépare à festoyer, bien à l'abri, tandis que les éléments extérieurs peuvent être menaçants. Nous avons évoqué, pour le XI^e siècle normand, la Chasse Hellequin, rappelant la chasse sauvage d'Odin, cette tradition a dû s'étendre bien au-delà car, il y a un siècle encore, en Poitou, on évoquait la « Chasse Galerie », tradition similaire.



Au Moyen Âge, les aquamaniles permettaient, au début du repas, de se laver les mains. (photo Georges Bernage.)



Cette miniature illustre bien cette saison où on se rassemble près de la cheminée. Le patriarche, chaudement vêtu, et assis dans un fauteuil à lamelles, attise le feu, tandis qu'un homme amène du bois et qu'une femme, jupe retroussée, profite de la flamme bienfaisante. (Paris, BNF, 9333, f.53.)

Pour un Noël en 1420, vous disposez d'un choix bien plus large...

Pour disposer d'une belle table, vous pouvez commander de la vaisselle : céramiques, verres, couteaux. Outre les recettes que vous pourrez réaliser vous-mêmes, vous aurez la facilité et le plaisir de commander des plats à simplement réchauffer, livrés en bocaux de verre, longue conservation ; la *Cour des Saveurs*, vous propose cette facilité, ce confort et ce plaisir. Quant au pain et aux gâteaux, *Soleil de Brocéliande* vous propose aussi des colis. Enfin, à nouveau, des pièces de vêtement vous permettront de vous mettre dans l'ambiance.

Céramiques

- *La Poterie des Grands bois* (Véronique Durey) vous propose des assiettes, des écuelles, des gobelets, des pichets et des plats de service, voir ci-dessous, pages 12 et 13.
- *Parchemin et par Pot*, voir page 13.
- *Atelier des Idées O Grams*, voir pages 8, 12 et 13.

Verres

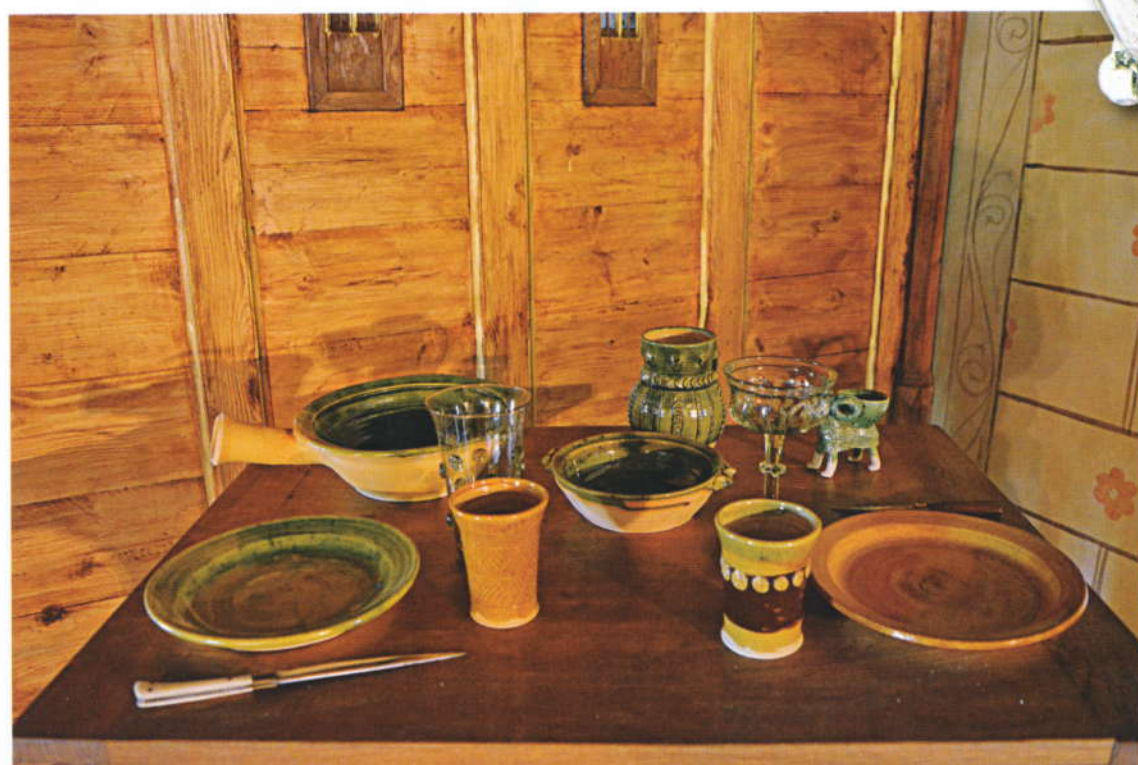
- *Le Verre Historique*, à Bruxelles, vous propose des réalisations historiques, qualité musée, qui sublimeront votre table, aussi une excellente idée de cadeau. [fiche présentation]
- Pour la période de 1337 à 1453, *Kourgane* propose un choix important depuis la bouteille de

Bohème (XIV^e-XV^e siècle), en promotion à 52 euros, jusqu'aux verres à pastille XIV^e siècle (33,15 euros et 37,27, 40 euros pour le modèle haut, en promotion) ou au gobelet à spirale (XV^e siècle), à 20 euros en promotion ou à la coupe XIV^e siècle, en promotion à 33,15 euros ; ou au Krautstrunk.

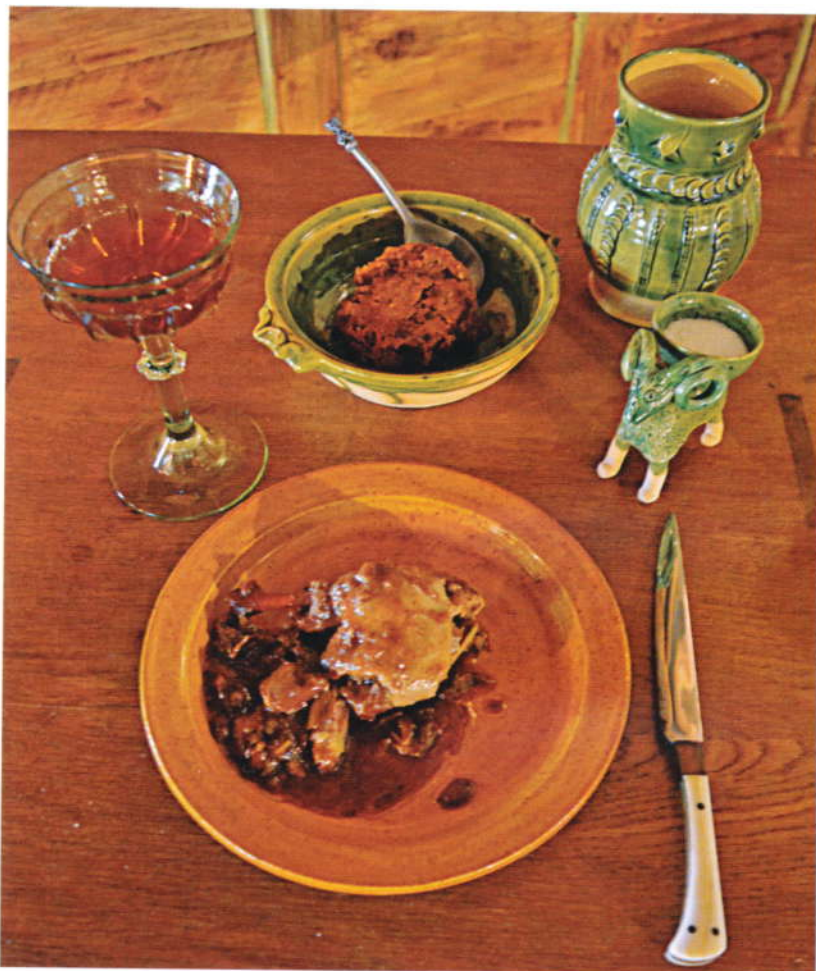


Ci-dessus : gobelet Krautstrunk, Est de la France, Allemagne, XV^e siècle, 28 euros. (Kourgane.)

Ci-contre : petite carafe bourguignonne, verre soufflé, XV^e siècle, 45 euros. (Le Verre Historique.)



Evocation d'une table du XV^e siècle, en tête à tête, avec céramiques de la *Poterie des Grands Bois*, poêlon, écuelle, pichet [Normandie, XIV^e siècle], salière « petit bouc », deux gobelets et deux assiettes. Les verres sont de *Kourgane* (modèle à pastilles) et du *Verre Historique* pour la coupe du XIV^e siècle. (photo Georges Bernage.)



Une table pour repas « 1420 » - assiette, écuelle, pichet [type Normandie, XIV^e siècle] et salière, stock très limité pour ce dernier article, céramiques de la *Poterie des Grands Bois*. - Verre : le *Verre Historique*.

- Plat un chapon aux fruits, tout à fait délicieux, de la *Cour des Saveurs*, ainsi qu'un dessert, le « taillis », dans l'écuelle. (photo Georges Berrage.)



Ensemble « XIII^e-XV^e siècle » : lanterne [40 euros], tasse à anneau « chantante », Angleterre, XV^e siècle [25 euros], tasse polylobée XIII^e-XV^e siècle, selon la géographie [20 euros], écuelles - différents coloris, vert dedans ou dehors, miel dedans ou de dehors, sans émail dehors, sans émail, une assiette allant au four est proposée à 24 euros - port 5 euros par article. (Atelier des Idées O Grams.)

Pains et pâtisseries

Proposition pour un banquet en 1420 : un colis contenant :

- trois fouaces au safran - environ 300 g, attestées XIII^e siècle et suivants (1)
- cinq calissons, XIV^e siècle (2)
- trois tartes de massépain, XV^e siècle (3)
- trois tartes de pommes (Taillevent) (4)

Le tout pour 60 euros, frais de port inclus

Contact : *Soleil de Brocéliande*, La Vallée, Route de Morgrève, 22690 La Vicomté-sur-Rance. 06 43 39 92 47 - contact@soleildebroceliande.bzh

1. Fouace au safran, XIII^e siècle et suivants. (photo Soleil de Brocéliande.)

2. Calissons, attestés au XIV^e siècle. (photo Soleil de Brocéliande.)

3. Trois tartes de massépain, attestées au XV^e siècle. (photo Soleil de Brocéliande.)

4. Tarte de pommes, selon Taillevent. (photo Soleil de Brocéliande.)



Couteaux

- *Artisan Breizh* (Patrice Etoc), Lieu-dit Le Pomin, 56420 Guéhenno (www.artisanbreizh.fr)
- tél. 02 97 42 38 41, propose de très beaux couteaux. Nous en avons sélectionné deux : - un couteau de cuisine, type XV^e siècle (réf. 1-44/4 (ou /45 et /46) à 88 euros ; - un couteau type XV^e siècle avec manche en if et étui cuir (réf. 79) à 59 euros. Signalons aussi de très beaux modèles à lame damassée. Les frais d'envoi en France métropolitaine s'élèvent à 8 euros, le paiement se fait via PayPal par l'adresse mail.

- *Coutellerie Nuage*.

Nourriture

- *La Cour des Saveurs* pourra répondre à l'essentiel de vos souhaits concernant un repas médiéval du XV^e siècle. Philippe Redien peut vous faire parvenir un colis tout prêt pour deux personnes pour 26 euros, ou des bocaux à l'unité, nous renvoyons à la fiche de présentation qu'il nous a communiquée, voir page 9.



Adresses

Céramiques

- Poterie des Grands Bois (Véronique Durey), tél 03 86 29 98 77 - poteriedesgrandsbois@orange.fr - www.poteriedesgrandsbois.com

- Parchemin et par Pot (Héloïse Audry), tél. 06 83 15 44 05, parcheminetparpot@gmail.com - www.parcheminetparpot.com

- Atelier des Idées O Grams, (Karine Fruitier-Carouille), Peurit, 29540 Spézet, tél. 06 61 45 71 62 - karinecaroul@yahoo.fr

Verres

- Le Verre Historique (Daniele Renis-Bartova), leverrehistorique@gmail.com - www.leverrehistorique.be

Kourgane (Jean-Michel Marion), tél. 02 33 41 29 75, kourgane@gmail.com - www.kourgane.com

Couteaux

- Coutellerie Nuage (Alex Dubois), tél. 05 55 67 36 52, alexcoutellerienuage@gmail.com - Facebook : Coutellerie Nuage

- Artisan Breizh (Patrice Etoc), Lieu-dit Le Pomin, 56420 Guéhenno, tél. 02 97 42 38 41



Ci-dessus : nichoir à oiseaux - les nichoirs existent depuis le XIV^e siècle, l'ouverture faite sur l'arrière permettait de récupérer les oisillons pour les manger et faire le ménage. Une raison parfois évoquée, justifiant l'établissement de pots, est qu'ils attirent des oiseaux considérés comme mascottes, portant bonheur aux maisons, - XIV^e-XV^e siècles. (Parchemin et par Pot, Héloïse Audry.)

Au milieu : aquamanile, récipient en forme de hérisson destiné au lavage des mains, XV^e siècle. (Parchemin et par Pot, Héloïse Audry.)

Ci-dessus à droite : couteaux, de gauche à droite : fauconnier de Roskilde 1 [ivoire fossile, bague argent], 410 euros ; chevalier de Roskilde [ivoire fossile, lame gravée], 370 euros ; Elisabeth de Hongrie [ivoire fossile, bague argent, lame gravée], 380 euros ; dame à la harpe [ivoire fossile], 410 euros ; couple érotique [ivoire fossile, lame gravée], 530 euros ; fauconnier de Roskilde 2 [os fossile, intercalaire bronze, lame gravée, XIII^e-XV^e siècle. (Coutellerie Nuage.)

SOUSCRIPTIONS

Offres valables jusqu'au 31/01/2021

ARMES ET ARMURES

Tome 1 / VI^e – XII^e
Tome 2 / XIII^e – XVI^e
de Nicolas P. Baptiste



Cet ouvrage, en deux tomes, permet de présenter les armes et armures du Moyen-Âge à la Renaissance. Le premier tome aborde la première période, du VI^e au XII^e siècle; le second couvre ensuite les périodes du XIII^e au XVI^e siècle. L'auteur et les éditions Heimdal se sont associés pour traiter un thème classique, mais rarement concerné ces dernières années par des publications en langue française. Ces deux tomes sont issus d'une réflexion partagée, en renouvelant certaines théories à propos de la culture matérielle, et en tirant le meilleur des recherches archéologiques et historiques de ces dernières années. Le livre profite également de photos de haute qualité, réalisées lors d'études ou de collaborations avec des institutions qui les conservent, en illustrant des objets rarement publiés. S'aidant de l'expertise de collègues et de confrères, l'auteur a réuni des contributions issues des activités de la recherche la plus récente, l'ouvrage est donc aussi le reflet d'une communauté d'historiens et de chercheurs au sujet des armes et armures. Richement illustré d'iconographies, mais aussi de croquis et de dessins, les pages de l'ouvrage profitent de magnifiques photos de troupes de reconstitution les plus récentes. On y trouve également des témoignages des activités des artisans les plus impliqués dans l'étude expérimentale des méthodes de production des armes et armures anciennes, et des arts des forgerons du Moyen-Âge, qui restent parfois encore des énigmes à nos yeux. Cet ouvrage ouvre une nouvelle fenêtre sur ces savoirs et ces mondes anciens. Nicolas P. Baptiste, né en 1980 à Tournai, se destine en premier lieu aux Beaux-Arts, puis aux artisanats d'arts anciens, en se formant notamment aux techniques de forge d'armures. Se tournant à nouveau vers les sciences humaines, il poursuit des études d'histoire en France, et se diplôme d'un doctorat en histoire médiévale tout en étant chargé du fond de recherche et des archives du château de Morges en Suisse. Sa thèse, soutenue à l'Université de Savoie de Chambéry, porte sur les armes, armures et armuriers des princes et des chevaliers à la cour de Savoie, entre 1330 et 1530.

T. 1: Relié, 160 pages. Prix souscription: 19€ (+ port), prix parution: 29€. (Code 8578) Parution 2^e trimestre 2021

T. 2: Relié, 240 pages. Prix souscription: 26€ (+ port), prix parution: 38€. (Code 8579) Parution 4^e trimestre 2021



LE COSTUME MÉDIÉVAL

de 1320 à 1480
de Florent Vénier avec
la participation de Tina Anderlini

Paru en 2008, Le Costume Médiéval de 1320 à 1480 de Florent Vénier est vite devenu un ouvrage de référence sur cette époque. Aujourd'hui épuisé, il fait enfin l'objet d'une réédition. Depuis sa première publication, les connaissances, en ce qui concerne le costume médiéval, ont progressé. De nouveaux chercheurs sont apparus, de nouvelles études, des textes fondamentaux ont été publiés... Sans parler des découvertes archéologiques récentes.

Comme dans toute étude sur le costume médiéval, certains aspects de l'ouvrage de 2008 sont maintenant obsolètes, tandis que d'autres pistes se doivent d'être signalées.

Cette réédition, rendue nécessaire par la demande concernant ce livre, est l'occasion de réécritures et de certaines mises à jour, tenant compte des dernières découvertes, avancées, hypothèses, sur le vêtement à la fin du Moyen Âge. On pourra aussi y trouver un rééquilibrage avec de nouveaux éléments concernant le XIV^e siècle. Une partie de l'iconographie sera revisitée, afin de correspondre à l'état actuel des connaissances et de faire de cette réédition un livre original.

Comme sa première édition, l'édition revue et corrigée du Costume Médiéval de 1320 à 1480 se veut accessible à tous, spécialistes ou amateurs de l'histoire médiévale, reconstituteurs en quête d'informations, et passionnés de l'histoire du costume en général.

Relié, 256 pages. Prix souscription: 28,50€ (+ port), prix parution: 38€.

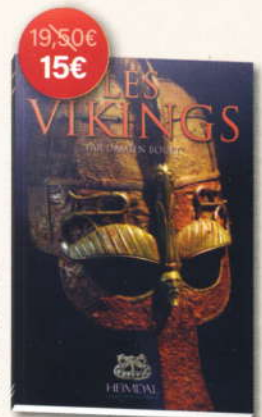
(Code 8572) Parution février 2021

LES VIKINGS

de Damien Bouet

Cet ouvrage, parfait guide de l'âge des Vikings, offre une compilation exhaustive des données archéologiques et historiques de la Scandinavie médiévale entre le VIII^e et le XI^e siècle. Il évoque l'art de la guerre, l'expansion scandinave, l'écriture, la religion ou encore le fonctionnement sociétal durant cette période. Nombreuses illustrations (objets de la sphère scandinave) et photographies de reconstitutions.

[Collection *Islandica*] Broché, 16x24 cm, 80 pages, nombreuses illustrations couleurs. Prix souscription: 15€ (+ port), prix parution: 19,50€. (Code 8494) Parution février 2021



Visuels provisoires, sous réserve de modifications.

À retourner à:

Éditions Heimdal

2 rue de la Cartoucherie, 14400 Saint Martin des Entrées

02 31 51 68 68 / abonnements@editions-heimdal.fr

Code	Prix unitaire	Quantité	Total
(8578)	19 €		
(8579)	26 €		
(8572)	28,50 €		
(8494)	15 €		
Frais de port		Frais de port	
France: 6 € par livre Europe: 10 € par livre DOM-TOM et monde: 18 € par livre		Total	

Merci d'écrire lisiblement et en MAJUSCULES

Mme. Mlle. M. N° de client (si celui-ci est connu)

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Ville :

Code postal : Pays :

En cas de changement d'adresse, notez ici vos anciennes coordonnées :

.....

Tel. (obligatoire) :

Adresse courriel (important) :

Je joins mon règlement en euros par: chèque (à l'ordre de Heimdal)

carte bleue

date d'expiration :/..... Cryptogramme

Signature :