

LES PLANTES DU JARDIN MEDIEVAL

Ces pages ont été construites pour les enseignants qui réalisent des recherches sur le jardin médiéval. Les photos d'illustration ont été réalisées au jardin botanique et permettent ainsi d'envisager une visite sur ce thème mélangeant histoire et sciences botaniques.

INTRODUCTION

I. LE POTAGER

11. Les potherbes
12. Les racines
13. Les légumes
14. Les aromates ou condiments
15. les Cucurbitacées

II. LES UTILITAIRES

21. Les plantes textiles et diverses
22. Les plantes tinctoriales

III. LES HERBES MEDICAMENTEUSES

31. Les panacées à vertus thérapeutiques multiples
32. Contre les maux de ventre
33. Les purges + ou – toxiques vomitives ou laxatives
34. Herbes des fièvres
35. Herbes expectorantes
36. Les vulnéraires cicatrisantes
37. Les herbes aux femmes

IV. LE VERGER

V. LE JARDIN DES FLEURS

VI. LES CEREALES

CONCLUSION

INTRODUCTION

Le Moyen Age est la période s'étalant de 500 (chute de l'empire romain) après JC à la Renaissance (1500)

Le jardin médiéval nous est connu grâce à différents écrits dont le Capitulaire « *De villis vel curtis imperialibus* » de Charlemagne (800) qui renseignent sur les plantes cultivées à cette époque. C'est un jardin clos, de petite taille, souvent de forme carrée ou rectangulaire. Les plantes y étaient cultivées sur des plates-bandes surélevées et bordées de treillis (fascines). La tradition s'est perpétuée principalement dans les monastères. Sur 88 plantes dont la culture est recommandée, 56 sont des espèces comestibles. A côté des plantes alimentaires se trouvent des plantes utilitaires et médicinales

Architecture et composition

Initialement, le jardin fait donc partie de la vie spirituelle du monastère. Aussi son ordonnancement suit-il des règles précises de façon à constituer un espace propice à la méditation tout en évoquant le paradis terrestre.

L'une des plus anciennes représentations précises du jardin monastique qui nous soit parvenue est le plan, élaboré vers 820, d'une abbaye idéale mais qui ne sera en fait jamais réalisée, l'abbaye de Saint-Gall, au sud du lac de Constance, aujourd'hui en Suisse.



I. LE POTAGER

Le quotidien de l'alimentation du peuple et des moines consiste à tremper son pain d'orge ou de seigle dans un bouillon d'herbes mises en pot, parfois accompagné d'une poignée de légumes secs. D'où l'importance du potager qui est l'hortus, le jardin où l'on cultive les herbes et les racines pour manger les parties aériennes ou souterraines. Le potage désigne alors les aliments cuits en pots.



11. Les potherbes

Ce sont les constituants principaux des potées et des potages.

On utilisait les différents **choux** (**dérivés du chou maritime**) associés avec de nombreuses autres herbes : la laitue, le cresson, la betterave (dont on ne cuisine que les feuilles), la chicorée, la moutarde, la blette, l'oseille. L'épinard n'apparaît en France qu'au 13^{ème} siècle. Avant on lui substituait le **chénopode** ou la **bourrache**. Par temps de disette les herbes sauvages pouvaient être ajoutées aux potages.



12. Les racines

Le navet et le chou-rave, la carotte (qui est blanche à l'époque) et le panais ainsi que le poireau interviennent en fait autant dans les potages d'herbes que pour leurs racines contrairement au chervis, la **bardane**, le maceron, le raifort, la raiponce. On peut ajouter à cette liste les bulbes tels l'ail, l'échalote, et surtout l'oignon qui avaient l'avantage de se conserver durant la mauvaise saison.



13. Les légumes

Au moyen-âge, les légumes au sens strict, sont les graines et les fruits (gousses) des légumineuses. Ils sont un complément alimentaire au potage d'herbes ou au brouet de céréales. On en répertorie six : le fenugrec, la **mongette**, le pois chiche, la fève, le pois, et les lentilles utilisées depuis la haute antiquité.

MONGETTE

FASIOIUS
(Capitulaire de Charlemagne)

Vigna dekindtiana Harms
FABACÉES (= PAPILIONACÉES)

Le parcours de cette plante est pour le moins original. En effet, issue d'une plante africaine, la Mongette ou Dolique fut

XVI^e siècle, par le Haricot venu d'Amérique, malencontreusement nommé *Phasaolus* par Linné et allant même jusqu'à usurper ses noms de Mongette (d'où de nombreuses confusions avec le *Fasoius* de Charlemagne, confusions qui perdurèrent, y compris il y a quelques années sur le plan thérapeutique!).

À noter qu'au XVIII^e siècle, ce Haricot d'Amérique se mange « en gousse, ou hors de ses cosses », alors qu'auparavant on mangeait les gousses de la véritable Mongette à la façon des « haricots verts ».

La Mongette de nos ancêtres, le Fayot de Charlemagne, quasiment disparue de nos potagers, est de nos jours cultivée aux États-Unis et importée en Europe, pendant que les Américains sont friands des Haricots de nos régions... originaires de chez eux! Selon les agronomes arabes du XII^e siècle, le Haricot exige du fumier et de l'engrais : « celui qui lui convient le mieux, c'est l'engrais composé de bouse de vache, l'engrais humain, des feuilles et des branches », et, selon eux, « le haricot est une plante soumise à l'influence de Mars et de Mercure ». Toujours d'après ces mêmes auteurs, « jamais on ne doit manger les haricots seuls, car ils causent des maux de tête et des nausées ». Par contre, « quand avant le repas on mange des haricots assaisonnés au vinaigre et à la saumure, avec du pain, et qu'on prend son repas par-dessus, ils viennent en aide à l'estomac pour la digestion, et l'expression des intestins est plus prompte, sans qu'il remonte rien de l'estomac au cerveau ». Toutes ces considérations semblent bien lointaines...



initialement domestiquée en Abyssinie, il y a plus de 4 000 ans, avant d'être introduite en Europe par les Grecs et les Romains. Elle sera supplantée bien plus tard, au

14. Les aromates ou condiments

Plantes qu'on emploie comme assaisonnements en particulier des viandes plus ou moins faisandées (et souvent aussi comme préparations médicamenteuses)

Le cumin, le romarin, le carvi, l'anis, le persil, l'ache, la livèche, l'aneth, le **fenouil**, la sarriette, la ciboulette, la coriandre et le cerfeuil ainsi que l'hysope ou le thym.



15. les Cucurbitacées

Le concombre, le melon, la **gourde** et la coloquinte sont déjà cultivés à l'époque. On peut rajouter deux cucurbitacées sauvages, la momordique (*momordica charantia* aussi appelée melon amer ou margose) et la bryone ; cependant réservées à un usage médicinal. Il faut souligner que la citrouille et le potiron, originaires d'Amérique; ne seront introduits en France qu'au 16^{ème} siècle.



II. LES UTILITAIRES

21. Les plantes textiles et diverses

Lin et **chanvre** (cannabis) servent après rouissage pour leurs fibres



La **saponaire** ou herbe à savon servait à dégraisser la laine de mouton.



22. Les plantes tinctoriales

La gaude, la carthame, la serratule et le safran pour les jaunes ;
Le genêt des teinturiers pour la couleur verte obtenue par adjonction de sulfate de cuivre aux pigments jaunes issus des fleurs ;
Le rouge avec l'orcanette et la **garance** ;
Le pastel ou guède pour le bleu.





III. LES HERBES MEDICAMENTEUSES

Le terme de « simples » désigne les remèdes obtenus avec une plante unique par opposition aux préparations des apothicaires, dites « magistrales »; composées d'un mélange de plusieurs plantes. Le capitulaire de Charlemagne prescrit la culture d'assez peu de plantes strictement médicinales. Il faut attendre l'école de Salerne du moine bénédictin Constantin le Carthaginois en 1066 pour voir recommander 108 plantes dont certaines sont déjà préconisées par la médecine arabe.

31. Les panacées à vertus thérapeutiques multiples

La bétoine (*Stachys officinalis*) connue depuis l'antiquité étant créditée de vertus curatives vis-à-vis de 35 maladies différentes....

La petite pervenche réputée détersive, astringente, vulnéraire etc.

La sauge officinale tonifiante

Le dompte-venin (*Vincetoxicum hirundinaria*) contre les morsures des animaux venimeux, les empoisonnements et la peste !

La squille (*Urginea maritima*) contre les problèmes pulmonaires et pour éloigner les rats.

Le souci (*Calendula officinalis*) a des propriétés cardiaques, céphaliques apéritives.

Citons encore l'androsème (*Hypericum androsaemum*) l'angélique, l'aristoloche, le cynoglosse, le gattilier (*Vitex agnus-castus*)



32. Contre les maux de ventre

La balsamite, l'aurone, les menthes, l'absinthe, la tanaisie, la fumeterre

33. Les purges + ou – toxiques vomitives ou laxatives

L'**épurge** et la petite ésule sont des euphorbes
Le ricin et l'asaret



34. Herbes des fièvres

La camomille, l'aunée (*Inula helenium*) la germandrée, la benoite, etc.

35. Herbes expectorantes

Citons la guimauve, la molène, le réglisse

36. Les vulnérables cicatrisantes

Le quintefeuille (*Potentilla reptans*), l'ansérine (*Potentilla anserina*), l'aigremoine, l'épiaire, les plantains, le millepertuis; l'herbe aux goutteux (*Aegopodium podagraria*), **la consoude**, la bistorte.



37. Les herbes aux femmes

En particulier la **rue** et la sabsine sans omettre la mélisse, l'armoise et l'agripaume.



IV. LE VERGER

Lieu de recueillement souvent associé aux cimetières dans le cadre des monastères on y trouvait le pommier, le poirier, le prunier, le sorbier, le néflier, le châtaignier, le pêcher, le cognassier, le murier noir, le cerisier, et le laurier. D'autres espèces de fruitiers sont parfois cultivées l'alisier, le cornouiller, le framboisier, le sureau rouge en montagne sans oublier le figuier dans le midi. Selon les régions, le noisetier, le noyer, l'amandier et l'olivier sont utilisés pour fournir l'huile dans des moulins. On peut ajouter la vigne et le houblon.



V. LE JARDIN DES FLEURS

Souvent appelé le jardin de Marie. Il fournissait les décorations pour les offices religieux et servait de lieu de recueillement.

Lys blanc symbole de pureté et future représentation de la royauté ;

Pivoine officinale pour la Pentecôte ;

Rose de damas à l'Assomption ;

Le buis pour les Rameaux.

VI. LES CEREALES

Elles sont en général cultivées hors des murs du jardin. Cependant elles accompagnent les potherbes dans les bouillies ou sous forme de pains.

Epeautre ou blé ancien ; le millet ou mil ; le froment, l'orge qui est la céréale la plus anciennement cultivée et qui sert pour l'alimentation humaine ainsi que pour la brasserie de la bière. Le seigle concurrence les blés au moyen âge. L'avoine est panifiée jusqu'au 13^{ème} siècle époque à partir de laquelle elle ne sert plus que pour nourrir le bétail. Le sarrasin ou « blé noir » est en réalité une polygonacée arrivée dans nos régions qu'au début du 15^{ème} siècle alors qu'il était domestiqué depuis longtemps en Asie centrale.

CONCLUSION

Le jardin médiéval ne contient pas encore de plantes venant des Amériques (pomme de terre, tomate, maïs, haricot, **topinambour**).



Pour plus de détails voir les ouvrages suivants :

- *Plantes et jardins du Moyen Age* de Michel Cambornac aux éditions Hartmann
- *Les plantes du jardin médiéval*, novembre 2003, de Michel Botineau

