

Rendez-vous au jardin du Manoir du Vaumadec

Le 4 juin 2011

Fait de granit, le **Manoir du Vaumadec** est érigé au **XV^{ème} s.** par le seigneur du Gué-Madec. Il sera reconstruit au **XVI^{ème} s.**, avec la façade que nous voyons aujourd'hui. A cette époque, le propriétaire tirait ses richesses de l'exploitation des terres agricoles qui l'entouraient. On avait des bâtiments agricoles pour les paysans qui travaillaient le sol ; le Vaumadec avait donc une place centrale dans l'activité économique du territoire.

Cette bâtisse, comme bien d'autres dans l'Histoire, a subi de nombreuses significations au cours du temps, pour des aménagements, mais aussi pour des consolidations. Prenez plaisir à tourner autour d'elle, et regardez ses murs : **ne voyez-vous pas des différences dans le traitement de la pierre à certains endroits ?** En plus du manoir, il nous reste également le colombier, en face, signe du droit seigneurial pour l'occupant du domaine.

Ce manoir est resté lieu de vie depuis sa création, passant de familles en familles. Il est aujourd'hui habité par les O'Neil, qui s'attachent à le faire vivre et à le conserver en état, en promouvant ainsi la valorisation d'un patrimoine local et précieux, tant architectural que naturel par la préservation de ses plantes.

Vous vous trouvez face à un manoir typique de la Bretagne à l'époque de la Renaissance, période artistique qui arrive un peu plus tardivement dans cette région.

La porte d'entrée, daté des années 1520, représente très bien la pensée de l'époque : son encadrement forme une accolade allongée, une vision parfaite du mélange entre le gothique tardif français et la renaissance d'influence italienne, qui met du temps à s'imposer définitivement. Cette porte est aussi le signe de la qualité des seigneurs Madeuc qui ont construit le manoir : seuls les riches pouvaient avoir une telle décoration de la façade, car elle nécessitait un propriétaire et un architecte ayant une bonne connaissance des courants artistiques. De plus, il semblerait que le Vaumadec soit novateur, par les ornements de sa façade ainsi que son escalier plat.

Parmi les motifs végétaux qui ornent les fenêtres du Vaumadec, on distingue un chou frisé (typique de l'ornementation en Bretagne renaissante), des feuilles d'acanthes, des feuilles de vigne. Sur la fenêtre le plus à gauche, vous pouvez aussi contempler une scène de chasse, entre un homme et un lapin !

Le manoir du Vaumadec et le commerce de la toile

Il semblerait que le manoir était en lien avec le commerce de la toile, « *la manufacture la plus considérable de la province* » selon Béchameil de Nointel (1698). En effet, rendez vous sur le côté droit du bâtiment et regardez bien le mur. On y voit des os de mouton qui dépassent de la maçonnerie ! Cette organisation murale servait à faire sécher le lin, avant de le transformer en toile.

Le jardin nourricier au XVI^{ème} s

Les jardins de résidence, depuis la fin du Moyen Âge, se doivent d'être à l'égal de leur propriétaire, c'est-à-dire somptueux ! On les veut beaux, riches et complets, car ils sont l'image du seigneur pour ceux qui arrivent dans sa propriété. Dans une époque où la Bible est source de tout mode de vie, il représente également le Jardin d'Eden, où l'homme doit voir la vie évoluer à travers les plantes, trouver sa nourriture, mais également s'y recueillir pour méditer, penser à sa propre existence et à la condition de l'homme au cœur de la nature.

Dans une résidence, le jardin doit nourrir ses habitants, et leur apporter une bonne santé.

Dans la culture des plantes culinaires, on distingue **les légumes de pot**, c'est-à-dire ceux qui servent à la confection des potages (chou, chou-rave, laitue, carotte, salade telle que laitue, chicorée, roquette... le panais, chervis, maceron, mauve et bardane. Ces deux derniers sont aujourd'hui considérés comme de la mauvaise herbe !) et **les légumes de porée**, ceux que l'on associe plus aux purées : (poireau, blette, épinard, cresson, arroche).

Les légumineuses sont largement cultivées, base de l'alimentation avec les céréales : fèves, lentilles, pois, pois chiches, fenugrec, mongettes. On cultive également les herbes aromatiques, qui portent à l'époque le nom d'épices : menthe pouliot, sarriette, l'hysope, marjolaine. Elles sont cueillies quand elles sont en fleur, puis séchées et pilées.

En Bretagne, on fait surtout pousser dans son jardin des fèves, des pois, du chou, des herbes à potage (en particulier des panais), des navets, des blettes, des oignons, qui vont constituer le fond de potage.

Une grande place est donnée à la salade, très appréciée des seigneurs, sous forme de cresson, chicorée et scarole, que l'on assaisonne à l'huile. Arrivent également, mais doucement, l'asperge, l'artichaut, la citrouille et le concombre. La châtaigne est également présente, elle remplace parfois le pain car on la trouve partout et en grande quantité. Au Vaumadec, on trouve encore aujourd'hui des plantes aromatiques consommées à la Renaissance. **Promenez vous dans le jardin, vous pourrez en retrouver certaines : la menthe, l'oseille, le thym, la fleur de sureau... Saurez-vous les reconnaître ?**

Dans le jardin breton, on trouve beaucoup de fruits : pommes, poires, cerises, mais aussi des noix. Dans une quantité moins importante, on rencontre aussi des pêches, des melons, des abricots. Le raisin, les figues, les dattes, les oranges et les citrons sont également consommés en Bretagne, mais elles ne poussent pas ici, on les achète.

5 fruits et légumes par jour ?

Au XVI^{ème} s. comme aujourd'hui, les médecins portaient une attention bien particulière à l'alimentation pour la santé de leurs patients. Mais ils n'avaient pas besoin d'inciter les gens à manger des fruits et des légumes, car il s'agissait là de l'alimentation habituelle, normale. Au XVI^{ème} s, on insistait plus sur le fait de manger... du beurre et du sucre !!

En effet, le beurre en Bretagne était plus consommé que le lait lui-même, même les plus pauvres avaient leur ration quotidienne, car il s'agissait pour tous d'un aliment saint et d'une base essentielle de la cuisine. Quant au sucre (que tout le monde ne pouvait acheter car il coûtait cher), on conseillait vivement d'en consommer à chaque repas ! Bon pour la santé, il était préconisé pour la convalescence d'un malade, et pour garder la forme ; ainsi il fallait terminer les repas sous une note sucrée (avec des fruits confits, des confitures...) pour ne pas rencontrer de problèmes de digestion. Le sucre se trouvait dans tous les livres « médicaux » (que l'on va appeler les livres de confiture) traitant de la fabrication de plats destinés à rendre beau et vigoureux l'individu qui les mangeait !

Pour s'occuper du jardin, des plantations et des cueillettes, l'homme du XVI^{ème} s. prend pour repère les fêtes religieuses ; par exemple, le lendemain de la Nativité de la Vierge (le 8 septembre), il faut planter la pivoine, les oignons, les lys, les rosiers et les groseilliers. On s'adapte également à la lune, car on voit très vite que son influence est forte dans les cultures.

A table !

Que mangeait-on à la table d'un notable breton au XVI^{ème} ? Et comment le mangeait-on ?

Au XVI^{ème} s, la conquête des terres agricoles par les élites sociales accroissent la fortune des nobles et des bourgeois, et favorisent donc le raffinement de la gastronomie (tout en augmentant la malnutrition paysanne...).

On mange donc des céréales : un peu de riz, que l'on connaît depuis le Moyen Âge, mais surtout du blé, du mil et du sarrasin « appelé blé noir » (qui pousse très facilement en Bretagne, consommé pur ou sous forme de bouillie, crêpe et polenta). On mange du pain, mais moins qu'au siècle dernier, et de préférence sous forme de petit pain blanc, à base de froment, une céréale de luxe ! On mange aussi des graines de lin.

Les riches consomment de la viande : la volaille est celle que l'on retrouve le plus dans les cuisines. On mange aussi du porc, que l'on trouve en quantité

dans les élevages, mais on lui préfère le veau et le mouton. Il y avait beaucoup de vaches en Bretagne, mais élevées pour leur lait. Le poisson est régulièrement consommé, notamment en suivant le calendrier religieux (le vendredi, ou durant le Carême). Ces aliments, que l'on appelle « chair » (le terme de viande n'apparaîtra qu'au XVII^{ème} s) semblent ne pas manquer en Bretagne, mais sont d'une qualité parfois médiocre, en vue de leur méthode de transport et de conservation.

Les légumes, qui avaient été un peu abandonnés au Moyen Âge, reviennent en force ! On mange ceux que l'on cultive dans le jardin, sous forme de potage ou de purée, ainsi que des champignons, qu'on affectionne particulièrement sur les grandes tables. Pour donner plus de goût aux mets cuisinés, on achète du poivre, safran, gingembre, cannelle, muscade et girofle, et on utilise aussi beaucoup de sel et de vinaigre.

Les fruits ont une place essentielle dans le repas. Consommés en apéritif, on les mange crus, mais on les préfère sous forme de confiture, compote, marmelade, ou confits, à la fin du repas. D'ailleurs, les nobles appellent le dessert tout simplement un *fruit*.

En boisson, les plus pauvres vont boire de l'eau, la pire des boissons à l'époque en vue du manque d'hygiène. On importe du cidre de Normandie (on en produit un peu en Bretagne, mais pas suffisamment), du vin (surtout l'Anjou, le moins cher, et le Gascogne, au meilleur goût). Dans la région du Val d'Arguenon, de par sa proximité avec les marins de Saint-Malo, on boit aussi de la bière, alors qu'elle est encore inconnue dans le pays de Vannes. On l'aime pour son goût et son prix (elle coûte deux fois moins cher que le cidre et sept fois moins cher que le vin).

Le repas est un moment important, longuement préparé par les serviteurs. En plus de les rendre beaux, colorés, alléchants, ces derniers doivent également les prédécouper en morceaux fins (et oui, on mange avec les doigts !), afin que les femmes ne soient pas obligées d'ouvrir trop la bouche pour les avaler, ce qui est vu d'un très mauvais œil.

La cuisine du chou pommé farci selon « Les délices de la campagne, dédiée aux dames ménagères » du Jardinier François, Bonnefons, 1600

« Pour farcir un chou pommé, vous lui ôterez les plus grandes feuilles, ne lui laissant que ce que vous voudrez de grosseur, et vous le ferez bouillir, puis le tirerez de l'eau, l'égoutterez. Etant un peu refroidi, vous ouvrirez les feuilles jusqu'au cœur et appuierez un peu dessus. Puis mettez-y deux ou trois tranches de lard bien déliées et les poudrez d'une petite pincée de poivre. Mettez dessus une motte de farce faite de rouelle de veau haché, quelques tranches de lard non salé, un ou deux œufs de poule selon la quantité, des épices, un peu de persil et si vous aimez de la ciboulette et des fines herbes, selon celles qui sont le plus à votre goût. Sur cette farce, vous piquerez deux ou trois clous de girofle. Après vous renfermerez proprement le chou feuille à feuille, enfermant cette farce, et arrondirez le chou dans vos mains en pressant pour faire sortir l'eau. Etant fait vous le lierez de petites ficelles ou de gros fils, faisant deux ou trois tours en croisant, de crainte qu'il ne se dépèce. Vous les cuirez, vous les dresserez dans le plat sur le pain, ôterez la ficelle, et répartirez le chou en deux ou quatre pour faire voir sa farce.

Si vous voulez le parer avec bandes et fleurons de feuillage, cela y conviendra fort bien. Si vous voulez y mettre de gros moellons de rouelle de bœuf, ce sera encore mieux, d'autant que pour rendre le chou bon, il faut qu'il soit fort gras de tout ce que l'on ajoute ».

BON APPETIT !!