

ON TRINQUE ?

LES BOISSONS AU MOYEN ÂGE 1/2

BOIRE

Au Moyen Âge, on consomme différentes **boissons** : de l'eau à la bière en passant par le vin, la cervoise, le cidre, l'hydromel et tant d'autres.



Les boissons diffèrent selon les régions du monde, les revenus et la disponibilité des ingrédients. Au Moyen Âge, on boit ou on s'enivre de boissons alcoolisées lors des grandes occasions mais aussi au quotidien et à la taverne.



L'eau est réputée pour être **impropre** à la consommation, elle est souvent porteuse de **bactéries, souillée ou polluée** mais essentielle pour vivre. L'eau la **plus saine** est donc réservée aux **malades** et il existe des porteurs chargés de sa distribution. Avant d'être ajoutée au **vin**, l'eau est **bouillie** ce qui la rend salubre.



C'est la boisson par excellence au Moyen Âge. Le vin s'intègre dans la **consommation quotidienne** de tous, pouvant atteindre jusqu'à **1 ou 2 litres** par jour. Il est moins alcoolisé que de nos jours et est même considéré comme un **médicament**. La qualité du vin varie selon les **régions** et les **classes sociales**, plus on est riche et mieux on boit.



La bière est l'évolution de la **cervoise** (bière rudimentaire) au Moyen Âge. Son **goût** sera plus **marqué** et plus **amer**, sa **conservation** plus **facile**. Selon les régions, la bière devient plus populaire que la cervoise. Elle est également beaucoup **moins chère** que le vin. Toutes ces qualités font que la bière enregistre un important succès à la fin du Moyen Âge et devient même la boisson principale dans certaines villes/régions.

Le saviez-vous??

La tradition de **trinquer** avant de boire remonterait au Moyen Âge. Même si aucun texte ne l'atteste, on aurait pris l'habitude d'entrechoquer les verres pour mélanger quelque gouttes de leurs contenus ! Cela permet de vérifier les bonnes intentions des personnes avec qui l'on buvait lors d'un banquet par exemple. A cette époque, on a en effet très peur des empoisonnements !

ON TRINQUE ?

LES BOISSONS AU MOYEN ÂGE 2/2

Au Moyen Âge, le vin rouge est plus fréquent que le vin rosé et le vin blanc est surtout apprécié par les convives lors des réceptions. Mais l'homme médiéval aime surtout les vins épicés dont l'**hypocras** en est l'emblème.

ZOOM SUR L'HYPOCRAS

Vin épicé au Moyen Âge

L'**hypocras** est fait avec du **vin rouge** ou **blanc** (plutôt blanc en Alsace). On y ajoute du **sucré** et plusieurs **épices** dont la **cannelle** qui est l'épice principale de cette boisson. Les épices lui donnent un aspect piquant au goût et aident à la **digestion**. C'est pour cela que l'hypocras est servi à la fin du repas. Le goût de l'hypocras varie selon les régions puisque les recettes ne sont pas les mêmes en fonction, notamment, des épices disponibles.

Le saviez-vous ? Le saviez-vous ?

Selon la légende, l'hypocras aurait été inventé par le médecin Antique Hippocrate. Une raison de plus de lui prêter des vertus médicinales, souvent revendiquées au Moyen Âge.

Recette du *Mesnagier de Paris*

Pas si facile à reproduire de nos jours !

Hypocras. Pour faire pouldre d'hypocras, prenez un quarteron de très fine cannelle triée à la dent, et demy quarteron de leur de cannelle fine, une once de gingembre de mesche trié fin blanc et une once de graine de paradis, un sizain de noix muguettes et garingal ensemble, et faites tout battre ensemble ; et quand vous voudrez faire l'ypocras, prenez demye once largement et sur le plus de ceste pouldre et deux quarterons de succe et les meslez ensemble, et une quarte de vin à la mesure de Paris.

"Hypocras. Pour faire de l'hypocras, prenez un quarteron de cannelle, un demi-quarteron de fine fleur de cannelle, une once de gingembre et une once de graine de paradis, un sixième d'once d'un mélange noix de muscade et de garingal et broyez le tout. Et quand vous voudrez faire de l'hypocras, prenez une demi-once ou plus de cette poudre et deux quarterons de sucre, mélangez-les ensemble et une quarte de vin à la mesure de Paris."





ON TRINQUE ?

NOTRE RECETTE DE L'HYPOCRAS...SANS ALCOOL

Il te faut :



1L de jus de fruit (raisin blanc dans l'idéal mais aussi pomme, poire...), des épices (3 bâtons de cannelle, noix de muscade, gingembre frais, 3 clous de girofle, 3 étoiles de badiane), 1 grand bocal, une cuillère en bois, une mini râpe, une louche et de quoi filtrer les épices.

Préparation :

1



Versez le jus de fruit dans le bocal. Coupez quelques petits morceaux de gingembre et râpez un peu de noix de muscade.

2



Ajoutez toutes les épices puis mélangez avec la cuillère en bois.

3



Laissez reposer au moins une nuit.

4



Filtrez et dégustez !

Santé !