



A LA TABLE DES
Chevaliers

BAUTHIAN & NOURIGAT



A LA TABLE DES
Chevaliers

SCÉNARIO
Isabelle Bauthian

DESSIN
Natalie Nourigat

COULEURS
Céline Badaroux

MANGO

LE LOMBARD

BRUXELLES

Les recettes et le dossier de cet ouvrage
ont été réalisés par Michel Tanguy.
Les recettes ont été adaptées de :

Ypocras : recette extraite du *Viandier* de Taillevent,
édition s. l., s. d. (Lyon, Mathias Huss, vers 1489-1492),
verso du dernier folio. Paris, BnF, réserve, V. 1668.

Poulaille farcie : recette extraite du *Viandier*, ms. Paris,
BnF, fr. 19791, fol. 8 r°-8v°.

Le Hareng : recette extraite du *Traité général des
pesches et histoire des poissons qu'elles fournissent,
tant pour la subsistance des hommes, que pour plusieurs
autres usages qui ont rapport aux arts et au commerce*,
par M. Duhamel du Monceau, de l'Académie Royale des
Sciences, 1772.

Cameline : recette extraite du *Mesnagier de Paris*, II, v :
« Saules non boulyes ».

Tourte blanche à la romaine : extrait de l'*Ouverture
de Cuisine*, par Maître Lancelot de Casteau, Montois,
Maître-cuisinier de trois princes de Liège.

Poree blanche : recette extraite du *Mesnagier de Paris*,
390, 50. II, v : « Potages sans épices et clairs ».

Lait Lardé : recette extraite du *Mesnagier de Paris*, II, v :
« Autres entremez ».

Gaufres : recette extraite du *Mesnagier de Paris*, ms.
Paris, BnF, fr. 12477, fol. 171 r°.

<http://www.NatalieNourigat.com>

@Tallychuck

<http://www.isabellebauthian.com>

<https://www.facebook.com/IsaBauthian/>

@IsaBauthian

SPÉCIMEN
PEFC

Conception graphique : Sophie Vets/Éric Laurin
Les éléments de gravures repris dans cet album
proviennent de la banque d'images : 123RF.com

Première édition

© NOURIGAT / BAUTHIAN / ÉDITIONS DU
LOMBARD (DARGAUD-LOMBARD S.A.) 2017

Tous droits de reproduction, de traduction et
d'adaptation strictement réservés pour tous les pays.

D/2017/0086/194

ISBN 978-2-8036-3636-5

Dépôt légal : avril 2017

Imprimé et relié par STIGE en Italie

LES ÉDITIONS DU LOMBARD
7, AVENUE PAUL-HENRI SPAAK
1060 BRUXELLES - BELGIQUE

Pour être tenu informé de la date de parution
du prochain album, profitez de notre service d'alerte.
Rendez-vous sur www.lelombard.com/alertes.

WWW.LELOMBARD.COM

Un grand merci à toi, Isabelle, de m'avoir invitée
à travailler avec toi sur ce livre, d'avoir été ma
traductrice à plus d'une occasion, et d'être le genre
d'écrivaine attentive à sa dessinatrice quand elle
crée ses scénarios.

Merci à toi, Céline, d'avoir illuminé ces pages
de tes belles couleurs. Merci à Gilles, Leila
et Steve pour votre soutien et votre aide.

Merci à Clémentine et aux équipes du Lombard
et de Mango pour votre patience et vos efforts
qui ont permis ces rencontres, et à ce livre de
voir le jour. Et merci à vous, lectrices et lecteurs,
en espérant que ce livre vous plaira !

NATALIE NOURIGAT

Merci à Antoine Maurel et Audrey Alwett
de m'avoir guidée vers ce beau projet, ainsi
qu'à Clémentine et Anne de m'y avoir
chaleureusement accueillie,

Merci à Maëva, ma précieuse collaboratrice,
pour m'avoir généreusement offert des pistes
de travail alors que je débarquais timidement
dans le monde du miam,

Merci à Agnès Maupré et Laurence Mathey pour
leurs précieux contacts,

Merci à Danièle Sansy et Virginie Goutayer pour
leur aide iconographique,

Un IMMENSE merci à Bruno Laurieux pour son
expertise, ses livres, sa patience, son accueil amical
et sa volonté de partager ses connaissances
encyclopédiques de la gastronomie médiévale,
Un GIGANTESQUE merci à Gilles, notre sauveur,
pour cette première collaboration quelque
peu inattendue,

And special thanks to Natalie for putting up with
all our French fantasies, and for having patented
the 48 hours workday.

ISABELLE BAUTHIAN

Gula

XII^e siècle. La guerre morale fait rage entre l'ordre Clunisien, adepte de la règle de saint Benoît, et les Cisterciens, qui suivent la stricte règle ascétique de saint Bernard. L'objet du conflit : quoi manger, et en quelle quantité ?

