



*Boire du vin avec Montaigne  
au XVI<sup>e</sup> siècle...*

*... Ou plutôt : boire, dormir et manger !*

*Anne Bonfante*



# En Alsace : les vignes en tonnelle



# *En Suisse : on mange très bien...*

- *Les Suisses sont « d'excellents cuisiniers de poisson », adorent les écrevisses, en mangent d'ailleurs à chaque repas*
- *Ils mangent « beaucoup moins hâtivement que nous et plus sainement »*
- *Le service se fait « tout mêlé, viandes et poissons »*

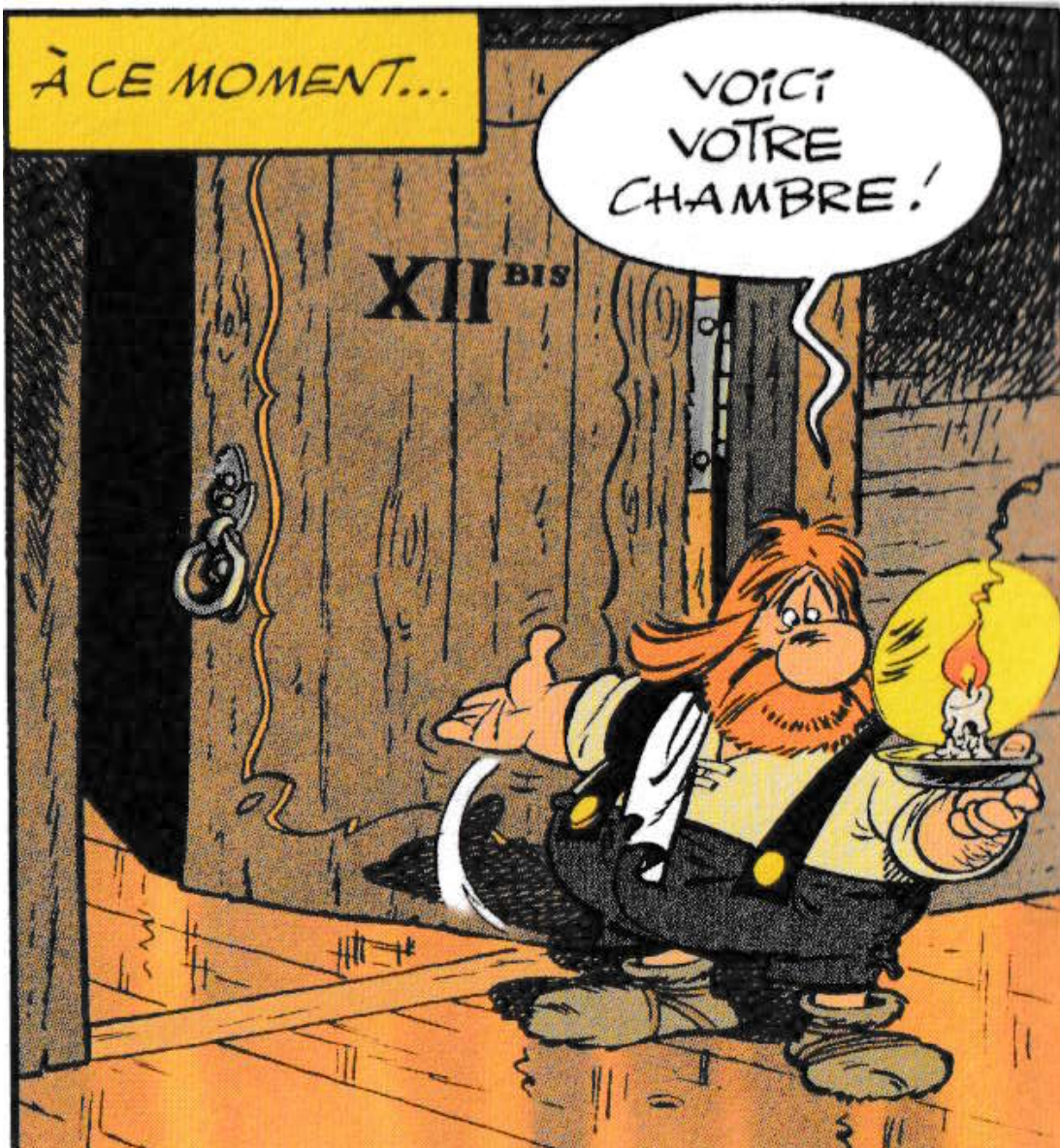
*...et c'est vraiment très propre!*



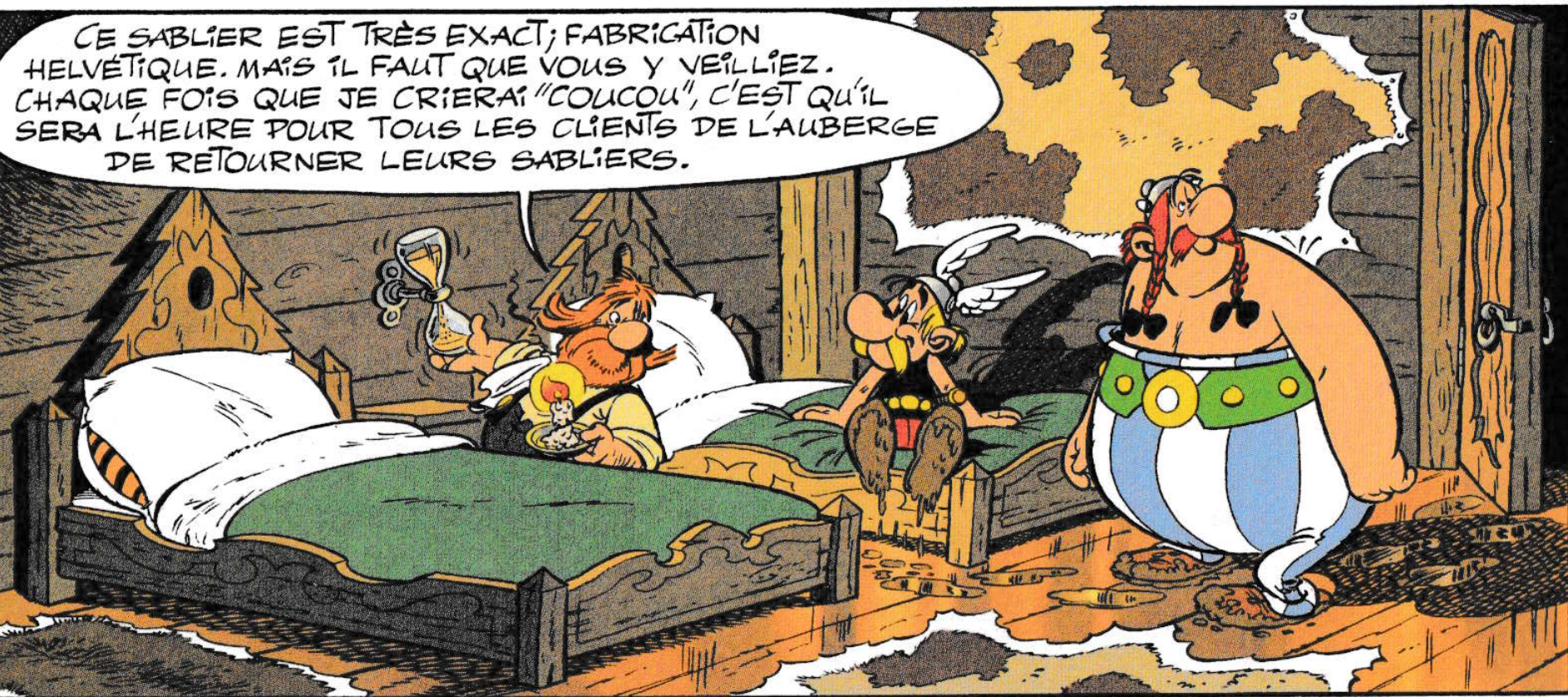
À CE MOMENT...

VOICI  
VOTRE  
CHAMBRE !

XII<sup>BIS</sup>



CE SABLIER EST TRÈS EXACT; FABRICATION  
HELVÉTIQUE. MAIS IL FAUT QUE VOUS Y VEILLIEZ.  
CHAQUE FOIS QUE JE CRIERAI "COUCOU", C'EST QU'IL  
SERA L'HEURE POUR TOUS LES CLIENTS DE L'AUBERGE  
DE RETOURNER LEURS SABLERS.



JE PRENDS VOS  
CHAUSSURES POUR  
VOUS LES NETTOYER.  
DORMEZ BIEN.





# Un repas en Allemagne : manger beaucoup...

- Les viandes sont aussi servies avec les poissons, le potage au début ou à la fin du repas
- On accompagne le tout de raifort, de fruits cuits (des prunes notamment), et de tartes aux pommes et aux poires
- De la truite, on ne mange que le foie
- Les viandes : gibier, bécasses, levreaux, tous servis très tendres

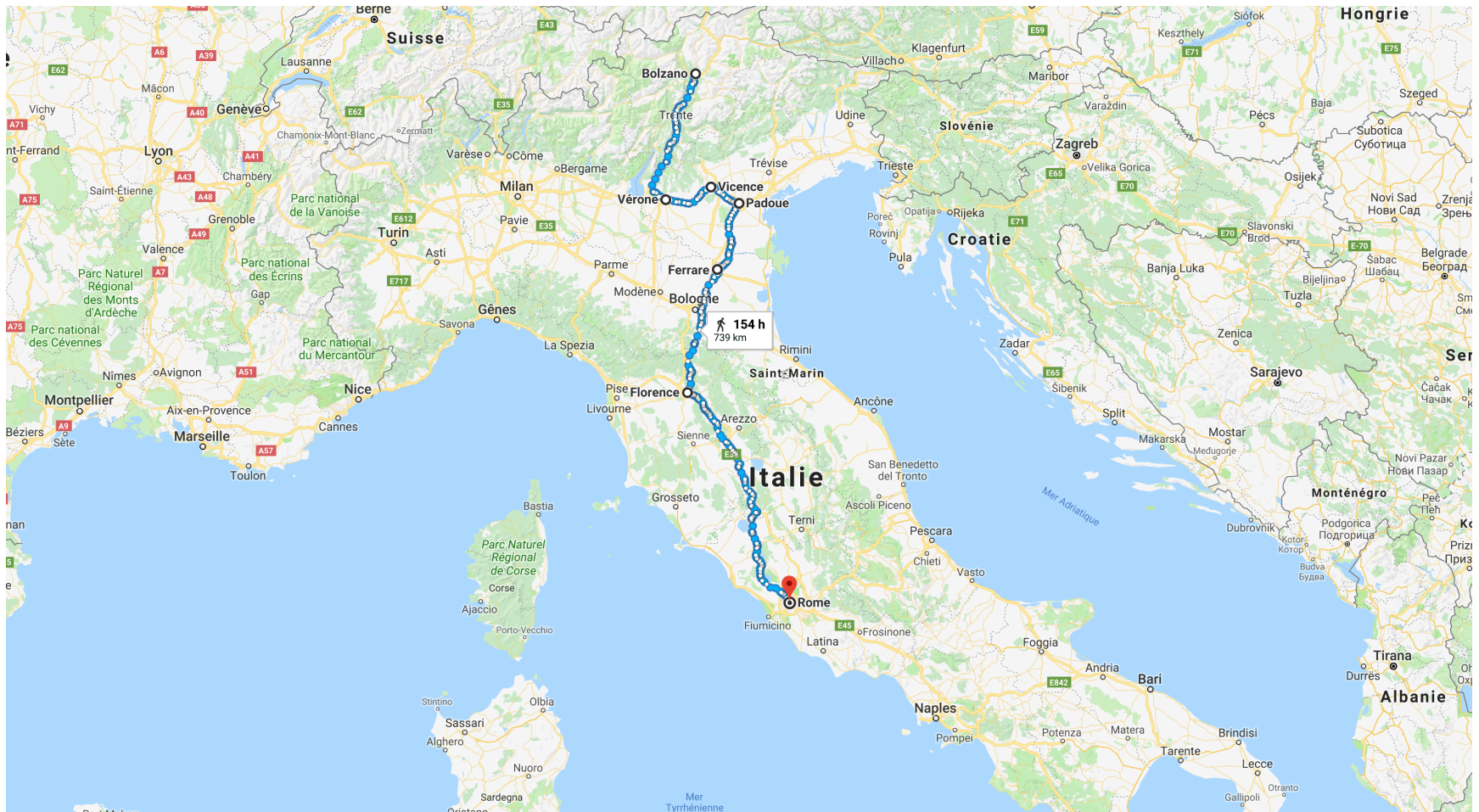
# *...et boire énormément !*

- *A la fin des repas on sert « parmi les verres de vins » : du pain d'épice, du pain blanc en tranches auquel on mêle des épices ou du sel*
- *On sert le vin sans eau, dans « des vaisseaux comme de grandes cruches »...*
- *...et c'est « un crime de voir un gobelet vide qu'ils ne remplissent aussitôt, et jamais d'eau, même à ceux qui en demandent »!*

# *Le dessert... Et la cerise sur le gâteau*

- *Poires, pommes, noix et fromage...*
- *Et du vin, encore du vin !*
- *« On y boit de très bons vins blancs », venus de la région de Bolzano*
- *« Les habitants de ce pays sont glorieux, colères et ivrognes, mais ils ne sont ni traîtres ni voleurs » !*

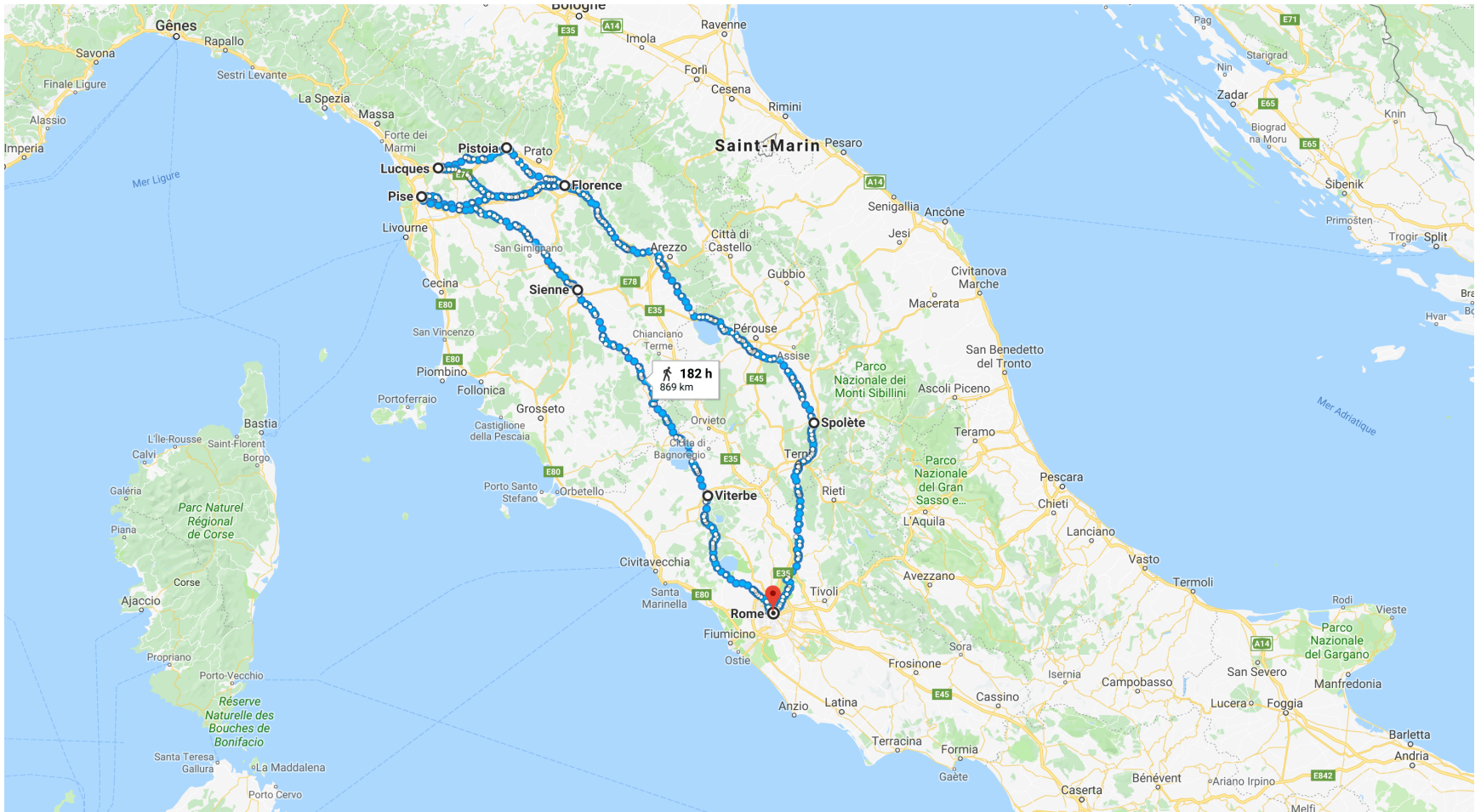
# 2<sup>e</sup> partie : en route vers Rome



# Le surgreffage à l'ancienne



# L'itinéraire en Italie : tours et détours



# Les vignes et les vins...

- Pour ce qui est des vins, « il y en avait très peu de bons », « aigres et crus, ou plutôt grossiers, âpres et durs »
- Quoique le Trebbiano se boit bien...
- ...mais donne très mal au crâne quand on en abuse (« ces douleurs étaient causées par les vins blancs doux et fumeux du pays »)

# De l'intérêt de visiter les vignes à Rome

- « Les vignes, qui sont des jardins et lieux de plaisir, de beauté singulière, et là, j'appris combien l'art se pouvait servir bien à point d'un lieu bossu, montueux et inégal »
- « On mange des raisins tout au long de l'an, et jusques à cette heure, il s'en trouve de très bons pendus aux treilles »





# Manger en Italie

- Moins de poisson qu'en France : de l'anguille, peu de brochets (et pas bons), « rarement des soles et des truites », des barbeaux « fort bons mais chers », de la daurade et du mullet.
- Du veau, du chevreau, du gibier, des perdrix, des poulets
- Pas de beurre, mais beaucoup de fromages et d'œufs « fricassés dans de l'huile »

# Manger léger, boire très peu

- Du pain de châtaigne, des huiles excellentes
- « En Italie, les festins ne sont autre chose qu'un de nos repas bien légers de France »
- « Le vice des Allemands de se servir de verres grands outre-mesure, est ici au rebours, de les avoir si extraordinairement petits », mais comme les vins ne sont pas bons, c'est tant mieux !

# Tourisme viticole



CYCLE DES MOIS, OCTOBRE

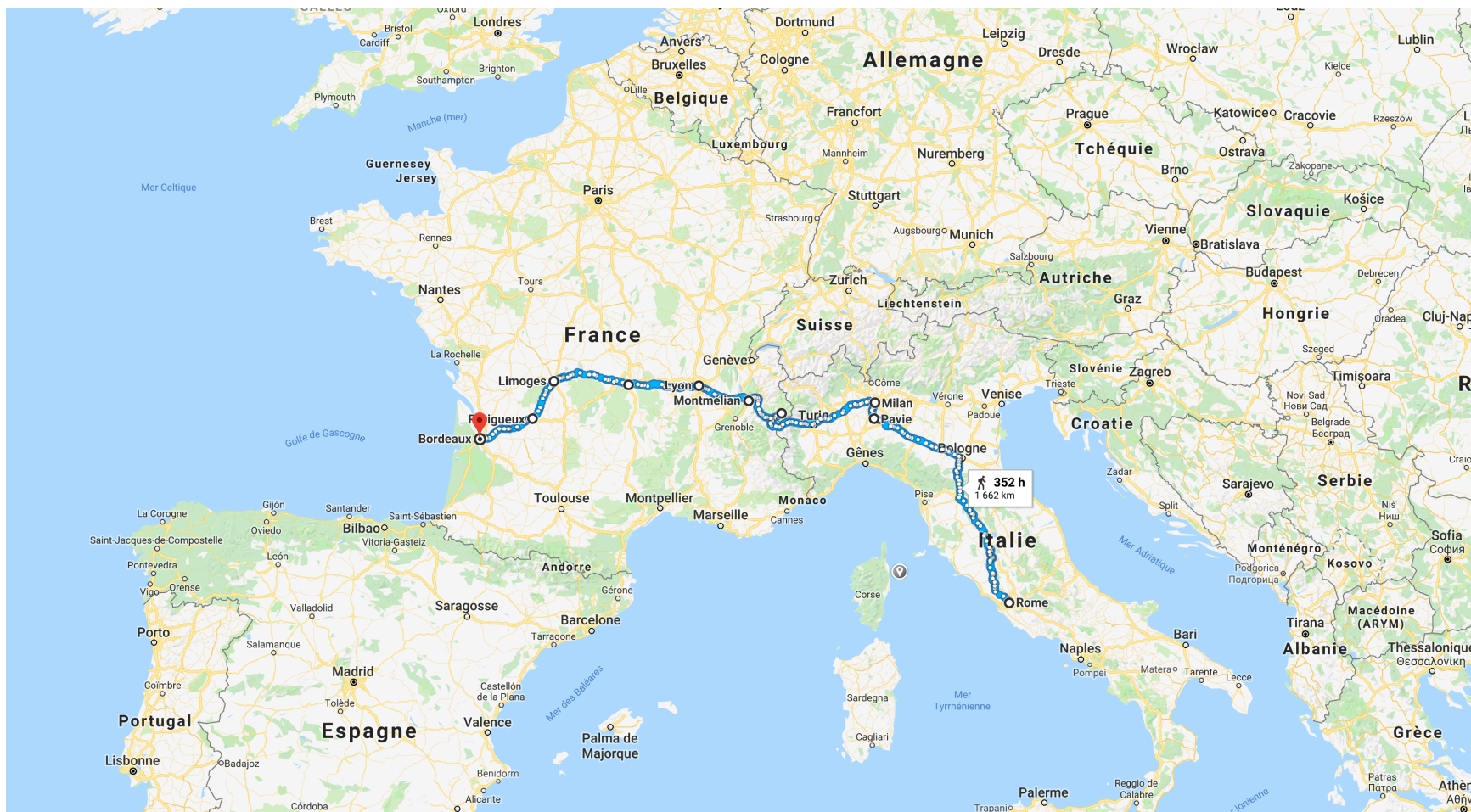
Artiste bohémien, Fresque. c. 1400 - Buonconsiglio, Trente, Italie

OTOMNI  
ndisco d  
36-1787  
Museo del

# Et non viticole

- L'épilation à la romaine : 1/3 de sulfure d'arsenic, 2/3 de chaux... Résultat imbattable en sept minutes !
- Eviter les « AirB&B » : il y a tant de punaises dans les lits qu'il dort sur la table de la salle à manger...

# L'itinéraire : retour dare-dare



# LE SEIGNEUR DE MONTAIGNE

