



Le Jardin médiéval

Au Moyen Âge, le jardin est un espace clos, d'abord utilitaire où l'on fait pousser les fruits et les légumes, les plantes médicinales (jardin de simples) et les plantes utilitaires.

Jusqu'à la période Carolingienne, le jardin n'est qu'un simple courtil. Dans cet hortulus (petit jardin) étaient réunies toutes les plantes cultivées pour l'alimentation, les soins ou l'ornement. Les abbayes opulentes démultiplieront ces espaces pour les spécialiser.

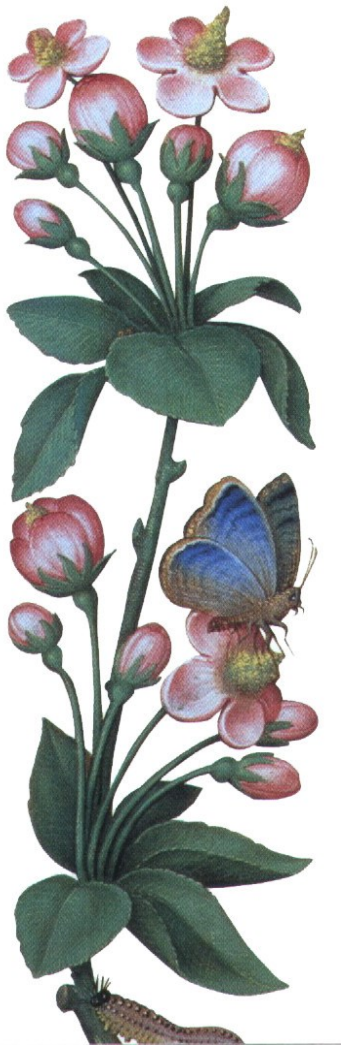
Les jardins du peuple ont pour but essentiel de permettre la vie en autarcie. C'est également le cas pour les jardins de monastères dans lesquels le jardinage, outre son côté utilitaire, est aussi considéré comme bénéfique à la méditation.

Nés des forêts, des marais, ou encore des landes, ces jardins sur lesquels planent toutes sortes de menaces (animaux sauvages, animaux domestiques, maraudeurs, envahisseurs) se devaient d'être bien protégés : c'est l'hortus conclusus, le jardin clos de toute l'histoire médiévale.

Le jardin médiéval évolue selon une double symbolique, religieuse et profane : la nostalgie du paradis perdu et la quête de l'être aimé. Isolé du monde sauvage, le jardin est aménagé pour répondre au monde chrétien avide de symbole. Pas de notion de perspective dans ces jardins en relation verticale avec le ciel grand ouvert.

La forme en croix, que l'on retrouve notamment dans les jardins de cloîtres, est symbolique du jardin du Paradis. Les quatre allées figurent les quatre fleuves de l'Éden dans le jardin de la Genèse : le Pishôn, le Guilhôn, le Tigre et l'Euphrate. L'Eau, symbole de la source de la vie et synonyme de pureté, y est toujours présente sous formes de fontaines à quatre bouches ou de bassins.





C'est Albert le Grand (1193-1280) qui préconisa la disposition en carrés des parterres cultivés. Les carrés (ou parfois les rectangles) sont surélevés et délimités par des bordures de planches, des pierres ou des tressages appelés plessis. Ces damiers facilitent le drainage et l'irrigation. La terre s'y réchauffe beaucoup plus vite au printemps ce qui favorise la croissance des plantes et leur précocité. La largeur de chaque carré doit permettre de travailler tout autour sans y poser le pied. On calcule cette largeur en rapport avec la longueur moyenne d'un bras, soit une largeur totale de deux coudées. Cette pratique fut probablement inspirée par Columelle, qui précise qu'ainsi, celui qui désherbe ne sera pas forcé de marcher sur les jeunes pousses, mais pourra avancer dans les allées et désherber une moitié des carrés depuis l'allée, puis l'autre.

Après les périodes de guerres et d'invasions les jardins de châteaux et de riches bourgeois deviennent des lieux de plaisirs, des jardins d'agrément dans lesquels on reçoit, on s'amuse. Au début, simples « préaux » (ou « prés hauts ») constitué d'herbe des champs découpée et transplantée dans le jardin à l'intérieur des murs, ces jardins s'enrichissent petit à petit d'allées dallées et ombragées de tonnelles, de banquettes de gazon. Certains seigneurs, tel René d'Anjou au début du XVe siècle, créèrent même de véritables parcs d'attraction avec ménagerie, labyrinthes, bassins et piscines.

Ci-dessous liste non exhaustive de plantes cultivées ou récoltées au Moyen Âge. Cette liste est largement inspirée du livre « Les plantes du jardin médiéval » de Michel Botineau (Edition Belin). Il existe de nombreux ouvrages sur le sujet.

Potherbes

Les « potherbes », ou herbes à pot, sont les plantes consommées principalement cuites dans un pot, constituant les potages et les potées. Le bouillon était versé sur des tranches de pain qu'on appelait « *soupes* », d'où l'expression encore employée dans certaines régions « *tremper la soupe* ». Certaines de ces plantes étaient aussi consommées crues en salade.

Bette et Betterave (*Beta vulgaris*). Même famille que l'épinard. Base du potage, les feuilles sont mangées entières, constituant la poirée.

Bourrache (*Borago officinalis*). Feuilles consommées comme des épinards (goût rappelant l'huître). Feurs pour décorer salades et desserts.

Cardon (*Cynara cardunculus*). Ancêtre de l'artichaut. Très apprécié des Romains. Cultivé pour les pétioles (côtes) des feuilles blanchies, consommés cuits (sautés, gratin...)

Chénopode Bon-Henri (*Chenopodium bonus-henricus*). Épinard sauvage. Avait la réputation de « tuer les vers ».

Chicorée (*Cichorium intybus*). Commune le long des chemins, mais aussi cultivée dans les jardins.

Chou (*Brassica oleracea*). Connu des romains pour favoriser la digestion et dissiper l'ivresse. Aliment de base au Moyen-âge. Le *Chou Daubenton* est un chou vivace non pommé.

Laitue (*Lactuca sativa*). Cultivée depuis l'antiquité.

Mauve (*Malva sylvestris*). Déjà vantée par Horace et Cicéron. Signifie « propre à amollir ». Devient peu à peu essentiellement médicinale.

Oseille (*Rumex acetosa*). Son acidité lui vaut une grande place en cuisine depuis le Moyen Âge (« elle excite l'appétit »), mais on l'a employée aussi en médecine.

Petite pimprenelle (*Sanguisorba minor*). Jeunes feuilles utilisées pour aromatiser les salades. Goût de concombre. Egalemt utilisée pour ses propriétés médicinales.

Pourpier (*Portulaca oleracea*). Consommé cru. A la réputation de permettre de « supporter la soif et résister jusqu'à ce que l'on rencontre de l'eau » si on place une feuille sous la langue.

Roquette (*Eruca sativa*) : Aromatise les salades.

Plantes potagères à racines

Plantes dont la partie comestible est cultivée en terre (carotte, panais, rave). Ces plantes étaient peu consommées par les nobles et les riches, car on se méfiait des plantes poussant dans la terre.

Bardane (*Arctium lappa*). Toute la plante est comestible en particulier la racine cuite ou crue (saveur d'artichaut).

Carotte (*Daucus carota*). Blanche à l'époque comme la carotte sauvage. La carotte à racine rouge, originaire d'Afghanistan, n'atteindra l'Europe que vers le XIV^e siècle.

Alliacées (ail, échalote, oignon, poireau). Elles étaient très prisées, utilisées depuis l'antiquité par les Égyptiens, les Grecs et les Romains.

Aromates et Condiments

Plantes qu'on emploie comme assaisonnement dans les préparations culinaires ou comme médicaments dans les préparations pharmaceutiques.

Aneth (*Anethum graveolens*), **Anis** (*Anesum*), **Cerfeuil** (*Anthriscus cerefolium*), **Ciboulette** (*Allium schoenoprasum*), **Coriandre** (*Coriandrum sativum*),

Fenouil (*Foeniculum vulgare*), **Hysope** (*Hyssopus officinalis*),

Laurier (*Laurus nobilis*), **Livèche** (*Levisticum officinale*),

Persil (*Petroselinum hortense*), **Raifort** (*A Armoracia rusticana*),

Romarin (*Rosmarinus officinalis*), **Sariette** (*Satureia hortensis*),

Thym (*Thymus vulgaris*).

Cultivées hors du jardin

Certaines cultures demandant de la place sont cultivées en plein champ.

Céréales : Elles accompagnent les potherbes, panifiées ou sous forme de bouilles. Avoine, Blé, Épeautre, Orge, Sarrasin, Seigle.

Légumes : Aujourd'hui appelées légumineuses, ces plantes constituent un complément alimentaire ajouté au potage d'herbes et au brouet de céréales. Sont connues à l'époque la fève, le fenugrec, la lentille, le pois, le pois chiche et un haricot consommé en grain, la mongette. Le haricot vert, originaire d'Amérique, arrivera plus tard.

Cucurbitacées : Concombre, Melon, Courge bouteille.

Boissons : Vigne, Houblon, souvent palissé sur des tonnelles dans les jardins.

Fruits : Cultivés dans le verger (Pomme, Poire, Prune, Cerise, Figue...) ou cueillettes sauvages (Framboise, Mure, Fraise, Cornouille, Châtaigne, Noisette...)

Textiles : Lin, Chanvre

Les simples

Le terme de « *simples* » désigne les remèdes obtenus avec une plante unique, par opposition aux préparations composées, dites « *magistrales* », des apothicaires.

Théorie des signatures : Doctrine par laquelle on attribue à une plante des vertus thérapeutiques en fonction de sa couleur, ou de sa forme en rapport avec des caractéristiques morphologiques de l'être humain (Paracelse alchimiste, chirurgien, astrologue, né en Suisse en 1493).

Absinthe (*Artemisia absinthium*). Antiseptique, tonique, apéritive, digestive, fébrifuge, vermifuge, insecticide. Facilite les règles et les rend moins douloureuses.

Alchémille (*Alchemilla vulgaris*). Dédiée aux alchimistes (préparation de la Pierre philosophale. Astringente et anti-diarrhéique.

Alkékenge (*Physalis alkekengi*). Troubles oculaires, maux d'oreilles, rhumatismes. Goutte et calculs rénaux (théorie des signatures).

Aurone ou **Arquebuse** (*Artemisia abrotanum*). Antispasmodique, apéritive, digestive, diurétique, emménagogue.

Bétoine (*Stachys officinalis*). Panacée tombée en désuétude.

Chélidoine () (théorie des signatures).

Consoude (*Symphytum officinale*). Vulnéraire dont le nom vient de ses propriétés consolidantes. Cicatrise les plaies et calme les brûlures.

Fragon petit houx (*Ruscus aculeatus*). Racine diurétique, l'un des composants des « Cinq racines apéritives majeures ».

Fraisier (*Fragaria vesca*). Astringent, diurétique, antirhumatismal. En masque de beauté contre rides et taches de rousseur.

Herbe aux goutteux (*Aegopodium podagraria*). Vulnéraire et résolutive.

Lavande (*Lavandula angustifolia*). Antiseptique, calmante. Tonique et désinfectante à forte dose.



Mélisse (*Melissa officinalis*). Digestive et antispasmodique.

Menthe (*Mentha*). Digestive, carminative, antidiarrhéique, antiseptique, antispasmodique, emménagogue, antalgique...

Origan (*Origanum vulgare*). Apéritive, digestive et sédatrice.

Petite pervenche (*Vinca minor*). Astringente, vulnéraire.

Pulmonaire (*Pulmonaria longifolia*). Émolliente, expectorante, sudorifique (théorie des signatures).

Rue (*Ruta graveolens*). Emménagogue (abortive), carminative, stomachique, antispasmodique, diaphorétique, vermifuge.

Sauge (*Salvia officinalis*). Panacée.

Souci (*Calendula officinalis*). Cardiaque, céphalique, apéritif, emménagogue, antiseptique, vulnéraire, cicatrisant.

Tanaisie (*Tanacetum vulgare*). Vermifuge, insectifuge.



Le Jardin de Marie

Entre dans cette catégorie les plantes cultivées pour l'ornementation des autels. Nombreuses cependant sont les plantes à la fois comestibles, médicinales et décoratives, à l'instar de la rose ou du souci. On peut citer :

Acanthe, Ancolie, Buis, Glaïeul, Iris de Florence, Iris des marais, Lis blanc, Lis martagon, Pivoine officinale, Rose de Damas, Rose de Provins, Rose trémière, Violette.