

# LA BATAILLE DE CARESME ET DE CHARNAGE<sup>1</sup>

ANONYME (XII<sup>EME</sup> SIECLE)

*La Bataille de Caresme et de Charnage est l'un des plus anciens textes de la littérature gastronomique française. Ce fabliau, vraisemblablement d'origine picarde, destiné à faire rire les châtelains et les clercs, raconte de façon symbolique l'opposition entre le temps du carême et celui du carnaval. Caresme le félon, seigneur des eaux, haï des «pauvres gens », livre bataille à Charnage, baron de la bonne chère et des jours gras. En lice sur le champ de bataille, leurs armées : harengs frais à la blanche aillie, chair de baleine séchée, chair de porc au gingembre, la cuisine des jours maigres contre celle des jours gras. Il est à présumer que dans son Quart Livre, Rabelais se souvint de cette énumération dans l'épisode des offrandes faites par les gastrolâtres au dieu Gaster, maître des arts et du ventre.*



Caresme s'avança monté sur un mulet<sup>2</sup>, avec un saumon comme haubert<sup>3</sup>, un auqueton<sup>4</sup> de lamproie. Une raie formait sa cuirasse, une arête ses éperons et une sole longue et large, son épée. Les traits et les munitions de guerre consistaient en pois, marrons, beurre<sup>5</sup>, lait et fruits secs.

Charnage montait un cerf dont le bois ramu était chargé de mauviettes. Il portait un auqueton de chair de porc et de mouton, son heaume était fait d'une tête de sanglier surmontée d'un paon. Son épée était une défense de cochon bien ouvragée, forgée par un boucher et aiguisée par un cuisinier, sa lance un bec d'oiseau, son bouclier une tarte et sa bannière un frais fromage.

Dès que les deux preux s'aperçurent, ils fondirent l'un sur l'autre et se battirent avec rage ; le cerf rameux éperonna le saumon qui fit de tels efforts qu'il lui mit l'épée au corps. Les troupes de chaque parti s'étant avancées pour leur venir en aide, ils furent bientôt séparés et la bataille devint générale.

Le premier corps qui remporta l'avantage fut celui des chapons. Il fondit sur les merlans et les fit trébucher à terre si vivement que, sans les raies armées d'aiguillons soutenues par les maquereaux et les flets, l'équilibre aurait été rompu. Les archers de Caresme commencèrent alors

---

<sup>1</sup> Au Moyen Age ce terme désignait les périodes de l'année où l'on pouvait manger du « gras » en opposition au carême, époque de « maigre ».

<sup>2</sup> Ici on fait référence au poisson

<sup>3</sup> Cotte de mailles portée au Moyen Age

<sup>4</sup> Vêtement bourré d'étoupe

<sup>5</sup> Le lait et le beurre étaient en France aliments permis en carême

à faire grêler sur leurs ennemis une pluie de figes sèches, de pommes et de noix ; et les barbues aussitôt, les brèmes dorées, les congres aux dents aiguës s'élançèrent dans leurs rangs frappés de stupeur ; tandis que les anguilles frétilantes, s'entortillant dans leurs jambes, les faisaient tomber sans peine. On remarqua surtout un jeune saumon et un bar courageux qui firent des prodiges. Non, une semaine entière ne suffirait pas pour conter toutes les prouesses que vit naître cette journée.

Déjà l'armée des eaux gagne du terrain et la victoire s'annonce quand, tout à coup, les canards par leurs cris appellent au secours deux hérons et quatre émerillons qui s'élèvent dans les airs et font grand ravage parmi les poissons. Le butor et la grue<sup>6</sup> viennent les seconder. Tout ce qu'ils attaquent est avalé, et le carnage devient terrible.

Le bœuf pesant, qui jusqu'alors avait vu, sans s'émouvoir, le danger de son parti, s'ébranle enfin. Il s'avance lourdement, abat et renverse des files entières de guerriers à écailles, écrase tout ce qui ose lui résister, et seul, jette le désordre et l'épouvante dans l'armée de Caresme.

C'en eût été fait à jamais du roi des eaux, s'il s'était obstiné à combattre plus longtemps. Il céda avec prudence devant le danger et fit sonner la retraite, dans l'espoir qu'il pourrait, profitant des ténèbres, reformer ses troupes et recommencer le lendemain.

De part et d'autre, la nuit fut employée à prendre des nouvelles dispositions, mais un événement imprévu vint décider du sort des deux adversaires.

Au point du jour, Noël<sup>7</sup> suivi d'un renfort considérable de bacons, d'échines et de jambon, arriva au camp de Charnage ; et la joie que souleva sa présence éclata en cris d'allégresse. Ces transports bruyants retentirent jusqu'au camp opposé et y jetèrent l'alarme. On voulut savoir ce qui les occasionnaient et on envoya des espions pour s'en éclaircir. Mais quand ceux-ci de retour eurent fait leur rapport, à l'inquiétude succédèrent l'abattement et la résignation. En vain Caresme, par ses harangues, essaya de réchauffer les courages ; la terreur les avait glacés. Chacun jetait ses armes, et de toutes parts l'on entendait les voix clamer : « La paix ! La paix ! »

Forcé de traiter contre son gré, et sur le point de se voir trahi par ses propres troupes, le triste monarque envoya, pour négocier, un député au vainqueur. Charnage, qu'avaient enorgueilli la victoire de la vieille et ses nouvelles espérances, exigea en premier que son ennemi fût banni à jamais de la chrétienté. Cependant, sur les recommandations de ses barons, il entra en accommodations avec eux, conclut un traité dans lequel il consentit que Caresme parût quarante jours l'an et deux jours en outre, environ dans chaque semaine, mais ce ne fut qu'à la condition que les chrétiens, en dédommagement pussent, pendant ces jours de pénitence, joindre au poisson dans leur repas, le lait et le fromage. Et ce fut ainsi que le roi Charnage fit du roi Caresme son vassal.

***La Description du merveilleux conflict et très cruelle bataille faite entre les deux plus grands princes de la région bufatique appelez Caresme et de Charnage.***

---

<sup>6</sup> Le butor et la grue étaient servies sur les tables du Moyen Age, de même que le cygne, le héron et le paon, appelés viande des preux ou nourriture des amants et servis en ornement ordinaire lors des repas d'apparat (Taillevent)

<sup>7</sup> Cette intervention de Noël qui arrive au camp de Charnage avec un renfort de bacons, d'échines et de jambon constitue une allusion au jeûne de l'Avent qui, sans être obligatoire, avait été fortement recommandé par le concile d'Avranches en 1172, mais était tombé en désuétude au siècle suivant.

## CYGNES ET PAONS

*Tous cygnes, paons : premièrement en tirez le sang par les têtes tous jus, après vous les fendez par-dessus le dos jusqu'aux épaules et les éfondez, et puis vous les mettez en broche avec tous les pieds et toutes les têtes ; puis broyez safran et pain blanc détrempé de vin, et broyez moyeux d'œufs et safran et en mouillez les oiseaux avec une plume et jetez de la poudre dessus, qui est composée de toutes épices, fort de ciconant et de sormontaing.*

*Et quand le cygne et le paon seront cuits et essuyés, vous les enveloppez dans une toile et puis porterez sur les tables et donnerez au seigneur du cou et de la tête et des ailes et des cuisses, et du rémanant aux autres.*

*Anonyme,  
Traité où l'on enseigne à faire et appareiller tous boires comme vin, claret, mouré et autres, ainsi qu'à appareiller et assaisonner toutes viandes selon divers usages de divers pays, vers 1290.*