

# L'alimentation au Moyen Age



# Que mangeait-on ?

Au Moyen Age, l'alimentation avait une grande importance, car **les famines** étaient fréquentes : une mauvaise saison, une guerre, et s'en était fini de la récolte. De cette importance est née une grande disparité sociale : la table du seigneur ne ressemble en rien à celle du paysan. L'alimentation était principalement composée de viandes, de pain et des dérivés de pâtisserie. Sauf pour les nobles, la cuisine médiévale est souvent une cuisine d'économie.



La cuisine médiévale est **épicée** mais ce n'est certainement pas pour masquer la piètre qualité des mets. Le Moyen Age témoigne d'une perpétuelle quête dans la maîtrise de l'harmonie des épices dont le nombre est réellement impressionnant. Certaines épices telles le poivre long d'Insulinde sont même oubliées aujourd'hui. Rappelons enfin que les épices ne sont pas non plus à portée de toutes les bourses ! Elles constituent un critère de distinction sociale. Plus classiques comme le safran, la cannelle ou encore le gingembre. Le peuple ne se refuse pas non plus le plaisir des épices et les plus humbles sont comblés lorsqu'ils détiennent du poivre, épice devenue un peu trop accessible pour les plus riches. Pourquoi cet engouement pour les épices ? Les médecins de l'époque leur confèrent des qualités digestives. La provenance des épices apporte aussi une part de rêve, L'Orient est assimilé à une sorte de paradis...etc. Elles assureraient longévité ?

Dans tous les cas, la cuisine du Moyen-âge fait preuve d'une certaine **diététique** : assez peu de corps gras, pas de sucre (le sucre était plus considéré comme une forme de médication que comme un réel agent gustatif).

## Un souci diététique aussi, dans le déroulement des repas.

En effet, les grands repas démarraient par des salades assaisonnées ou des fruits frais, destinés à ouvrir l'appétit. Ensuite venaient les potages ou brouets puis les viandes rôties accompagnées de sauces diverses. Les sauces étaient bien souvent liées à la mie de pain ou encore avec du jaune d'œuf mais absolument sans matière grasse (ex : sauce au raisin noir). Puis venait l'entremets, sorte de distraction entre les mets... ballade chantée par quelque barde, jongleries, pitreries de bouffon, voire même plats pastiches tels que des « pâtés d'oiseaux vivants » afin d'étonner ses invités. Tout le monde profitait du spectacle en grignotant de petites préparations salées (petits beignets par exemple). Le repas reprenait alors son cours avec « la desserte », qui correspond à notre dessert et enchaînait sur « l'issue de table » composée de fromages, fruits ou gâteaux légers. Des vins légèrement sucrés accompagnaient à merveille ces derniers plats qui visaient à fermer le repas, à accélérer la digestion.

Enfin, pour terminer complètement le repas, les invités étaient conviés dans une autre pièce où chacun pouvait purifier son haleine et faciliter sa digestion en absorbant des dragées, des épices confites ou naturelles, le tout proposé à grands frais par le seigneur. C'était ce que l'on nommait le « boute-hors ». Ces petites gâteries de fin de repas s'accommodaient parfaitement des vins de claret et d'hypocras. L'hypocras est un vin blanc doux dans lequel on a laissé macérer de nombreuses plantes et épices (cannelle, gingembre, cardamome...).

# Que mangeait-on ?

## LES VIANDES

La noblesse était très grande consommatrice de viandes, contrairement aux couches plus populaires. En Europe la viande la plus courante à l'époque médiévale était le porc et ses dérivés de charcuterie (jambons, saucisses, saucissons, pâtés, lard, etc.).

Les gros gibiers (sanglier, cerf et chevreuil) étaient réservés aux nobles, le petit peuple se contentait de lièvres et lapins de garenne.

Les oiseaux de prestige (faisans, cygnes, aigles, paons) revêtus de leurs plumes, avec le bec doré, entourés de bannières et disposés sur des socles de pâte en forme de château fort etc., figuraient sur les tables de festins seigneuriaux. Les nobles consommaient également des poulardes, oies, pintades, dindes, canards. Le peuple se contentait de perdrix, pigeons, bécasses, cailles, et de petits oiseaux (merles, grives, ortolans...).

La poule, la vache et le mouton étaient servis qu'occasionnellement, sur les tables médiévales (en ragoûts, farcis, en croûte, en terrines) mais ces gibiers étaient habituellement conservés pour les œufs, le lait, la laine. Le bœuf étant l'animal de trait le plus répandu au Moyen Âge était peu servi à table.

### **Cuisson à la broche chez les nobles et en sauce, en ragoût ou en pâté pour le peuple.**

En principe, tous les gibiers étaient rôtis à la broche, souvent après avoir été bouillis pour être plus tendres. Ou encore, ils étaient découpés en morceaux et cuits dans une sauce au vin épaissie de pain grillé broyé ou de purée de féculents, en sorte de civets ou de hochepots. On pouvait aussi mélanger plusieurs sortes de viandes pour utiliser les restes ou les abats, coupés en morceaux et mis à la sauce (épicée), ou broyés avec des herbes fines pour faire des pâtés ou des tourtes (avec de la pâte).

## LES POISSONS

En période de carême, la viande, les œufs et le beurre étant interdit, on les remplaçait par :

- les poissons frais : carpes, anguilles, perches, brochets - nombreux dans les étangs des couvents et des châteaux.
- les truites et saumons gardés dans des viviers, étaient le privilège des nobles.
- les poissons salés ou fumés (morues, maquereaux, harengs).
- les escargots, les grenouilles, les écrevisses.

## LES EPICES

Les épices sont rares et chères en Europe car elles sont importées d'Orient. Les grandes tables d'Europe rivalisent par la finesse des épices utilisées. Les épices connues à l'époque sont : le gingembre, la cardamome, la cannelle, le poivre, les clous de girofle, la muscade, le cumin, les amandes, le sucre, le safran... on utilise également des épices de nos contrées : feuilles de laurier, oignons, ciboulette, ail. Il est à noter que le sel n'est pas considéré comme une épice.

On prête souvent à ces plantes des vertus thérapeutiques utilisées par les guérisseurs. Tous ces gibiers étaient préparés faisandés et pour en masquer le goût (ou par plaisir), on les accommodait avec des épices venues d'orient et mises à la mode par les croisés et aussi avec des oranges et des citrons dont le jus était utilisé pour parfumer certaines sauces. Les épices fortes communes (thym, laurier, ail, oignon, échalote, persil, ciboulette) aromatisaient les nombreux

# Que mangeait-on ?

plats en sauce : au vin, au vinaigre ou au verjus (jus de raisin vert). L'abondance des épices fortes dans tous les plats s'explique également par l'absence d'excitants (thé et café n'étant pas encore apparus en Europe) en dehors du vin et des alcools.

## LES SAUCES

Acides et aigres. Les sauces étaient servies à part : froides, l'été, à base de vinaigre ou de verjus additionné de fines herbes hachées (sarriette, menthe, ciboulette) ; chaudes et épaissies avec du pain, du jaune d'œuf ou des foies de volailles, l'hiver, pour accompagner venaisons et viandes.

### La cuisson

Les poissons frais étaient cuits au court-bouillon fortement aromatisée, ou frits, ou accompagnés d'une sauce au vin ou présentés en gelés, ou encore, mêlés et broyés en pâtés ou en tourtes.

## LES DESSERTS ET DOUCEURS

En fin de repas, apparaissaient des desserts :

Tartes au flan, rissoles aux fruits secs et au miel, pain perdu, riz "engoulé" aux amandes et au miel, blancs-mangers colorés et parfumés de fleurs d'oranger.

Dans les repas de fête, on aimait croquer des "douceurs" qui ressemblaient à nos actuels petits fours, sucré au miel - le sucre étant un luxe venu des croisades !

Des dragées faites de grains de coriandre ou de genièvre, des fruits secs enrobés de sucre ou pilés et malaxés avec du miel (pignons de pin, pistaches, amandes, noix, noisettes), des fruits confits, ou cuits dans le vin ou le sirop, les pâtes de fruits, les massepains parfumés à la rose... Ces "épices de chambre" faisaient l'objet de cadeaux de bienvenue, de remerciement, et étaient très appréciés !

## LE PAIN QUOTIDIEN DU PAYSAN

Le pain était avec les fromages, les racines et les fruits, la base de la nourriture paysanne. Il se présentait en grosses miches rondes, en couronnes, en petits pains individuels.

Au début du Moyen Age, le pain était fabriqué à partir de farines de seigle, d'avoine ou d'orge, car en cette époque troublée, on privilégiait les céréales les plus rentables. Au XIII<sup>e</sup> siècle pourtant, on est revenu à la farine de froment (blé), plus digeste. Ils étaient saupoudrés de cumin ou d'anis, voire de marjolaine ! Les boulangers et les ménagères en fabriquaient de toutes sortes ; on raconte que même les pains "ratés" étaient vendus sur le parvis de Notre-Dame pour faire des liants de sauce !

De grosses tranches épaisses, un peu rassises, nommées "**trancoirs**", servaient d'assiettes ou de supports aux viandes en sauce. A la fin du repas, soit on les mangeait, soit on les donnait aux pauvres, soit on les jetait aux chiens avec les restes.

## LES FRUITS

Moins consommés par les nobles que par le peuple, les fruits étaient exclusivement ceux de la région et de la saison (fraîcheur oblige) (à part les dattes, figues, oranges, citrons, abricots, pêches, mis à la mode par les croisés, et ensuite implantés dans les régions les plus chaudes).

# Que mangeait-on ?

Pommes, prunes, raisins, poires étaient récoltés dans les jardins, alors que fraises, framboises, mûres étaient cueillies sauvages en forêts.

## LES LEGUMES

C'est sans doute parmi les légumes qu'il y a beaucoup de différences.

Les légumes sont essentiellement des racines. Leur forme diffère grandement de ce que l'on connaît maintenant ! La carotte, par exemple, est loin d'avoir la couleur orangée et la belle forme conique qui nous est aujourd'hui si familière, c'est plutôt une racine blanchâtre tordue et assez proche du panais. Le riz a été rapporté par les croisés mais il n'est véritablement donné qu'aux malades... Chez les moins fortunés, on consomme aussi beaucoup de petit épeautre. Il s'agit d'un « blé vêtu » ou « blé engrain » dont la culture se satisfait de conditions médiocres et qui est surtout - peu ou pas taxée -. Ce blé se consomme en bouillie mais il sert aussi pour cuire le pain.



Les légumes peuvent être classés sous trois sortes principales :

- les racines (carottes, navets, betteraves, salsifis);
- les féculents (pois, fèves);
- les légumes verts (choux, salades, bettes, cardons, pinards).
- Les herbes fines étaient utilisées surtout comme condiment à la place du sel sur lequel pesait un impôt très lourd : la gabelle.

## BOISSONS ET BREUVAGES

La boisson principale était le vin : en effet, l'eau pouvait souvent être contaminée et rendre malade (dysenterie). Avec le vin, pas de problème. Le vin de l'époque avait un plus faible titrage et ne se conservait guère plus d'une année. On consommait également une boisson appelée piquette, fabriquée à partir de raisin, d'eau et de sucre.

Au XI<sup>e</sup> siècle, on consommait surtout du vin blanc, mais à partir du XII<sup>e</sup> siècle, la préférence est allée au vin rouge, du moins dans les pays du sud de l'Europe. Le vin de l'époque était très acide et il était souvent coupé à l'eau et agrémenté d'épices, de miel ou d'herbes (clairnet et hypocras).

En dehors du vin et des alcools servis pendant les repas, la bière (cervoise) et le cidre étaient aussi appréciés - selon la région - que les bourgognes rouges et blancs.

Pour faciliter la digestion, on servait des breuvages aux herbes (vin d'anis, d'absinthe, de romarin, de sauge) ou aux épices, tels que l'hypocras et le clairnet.

Avec les sucreries on servait des vins très généreux (malvoisie) et des vins doux.



# Les paysans

Les paysans consomment une nourriture peu variée : le porc, tué au début de l'hiver et conservé dans du sel, leur donne du lard qui agrmente les repas de fête, baptêmes ou mariages. Le reste du temps, ils se nourrissent de soupes de légumes, de galettes, de bouillies de seigle ou d'orge et de pain. Le pain est la base de l'alimentation et chacun en consomme à peu près un kilo par jour. Au début du Moyen Age, le pain était confectionné à partir de farines de seigle, d'avoine ou d'orge car on privilégiait les céréales les plus rentables. Au XIIIe siècle, on est revenu à la farine de froment (blé), plus digeste.



Si les conditions météorologiques sont mauvaises, la récolte devient insuffisante. Et voilà donc les paysans incapables de faire face à leurs redevances et de subvenir à leurs propres besoins en nourriture. Ils souffrent alors de la disette (manque de nourriture) et parfois même de la famine (absence de nourriture). Affaiblis par une mauvaise alimentation à laquelle se rajoute un manque d'hygiène, beaucoup d'entre eux sont alors emportés par les maladies.



## *Famines et grands festins*



Avec la guerre et la peste, la famine est une des trois grandes plaies du Moyen Age.

Plusieurs années de mauvaises récoltes peuvent décimer les populations, qui ne reçoivent de l'extérieur qu'un maigre recours. Les villages vivent en effet en économie fermée, ainsi que les petites bourgades ; et l'essentiel de la population européenne habite la campagne.

Quand la récolte est compromise, il faut s'attendre à la disette. Aussi forme-t-on des processions pour que tombe la pluie ou que cesse

le gel. La survie dépend du ciel. Dans les villes, la situation n'est pas meilleure. Le prix du pain grimpe quand les campagnes fournissent moins de blé.

A la ville comme à la campagne, la table du pauvre demeure maigre : du pain noir et pas de viande; les bêtes sont vendues aux riches des villes. Il ne reste que les entrailles ou les têtes de veau. Le lard sauve la soupe de légumes.

## Bourgeois et nobles

Bourgeois et nobles se nourrissent mieux ainsi que les petits bourgeois qui font courir dans les rues des villes des porcs qui s'engraissent des détritits. Le "bien manger fait désormais partie de l'éducation des filles.

Chez les riches, les viandes sont nombreuses et variées, les légumes, fournis par les fermiers, sont servis en garniture. On consomme beaucoup de gibier, non seulement les lièvres et les perdrix, mais aussi les hérissons et les écureuils. On adore, en période de carême, la morue fraîche et le saumon. La baleine salée, dont on tire le "lard du pauvre", est le "poisson du pauvre".

Les épices (cannelle, girofle, safran ou poivre vert) sont particulièrement recherchées par les riches qui aiment la nourriture très relevée. Il est vrai que l'odeur des épices fait passer les mets trop faisandés ! Le vin se boit à la fin du repas, avec les fromages.

Mais cette table bourgeoise n'est rien à côté des grands banquets des fêtes seigneuriales, où l'on peut servir jusqu'à trente plats, avec les viandes, les poissons et les gibiers les plus divers comme, par exemple, le paon, servi avec ses plumes. Au temps de la famine et de la misère, la table aussi est symbole de puissance.



## Présentation, ordonnance et diversité des mets

Le goût des plats en croûte s'explique par l'absence de couverts à table et la commodité de les manger.

Il n'existait pas la même ordonnance dans le service des mets. Des fruits et des salades diverses pouvaient très bien être servies en début. Le sucré et salé cohabitaient constamment soit à l'intérieur d'un même plat, soit en se suivant. L'ordre des plats n'avait, en fait, aucune importance!

Chaque convive n'était pas invité à prendre de chaque plat, d'où l'extrême diversité et le nombre étonnant de mets sur la table ! On choisissait ce qui plaisait ou ce qui était à la portée. Pouvaient donc se mêler pâtés de viande en croûte, tourtes de poisson aux amandes et au vin blanc, jambons ou gibiers enrobés de pâtes croustillantes et dorées, gâteaux rustiques (à base de pâte à pain, de fromage blanc, colorés de safran ou épicés de cannelle, de cumin, d'anis, de gingembre), pains d'épice, bretzels salés, fougasses sucrées (sortes de brioches), gaufres, beignets, crêpes, pets-de-sœurs, etc.

### Les jours maigres

La religion imposait de nombreux jours maigres, aussi bien pour des raisons religieuses que de santé publique.

L'Eglise imposait de ne manger ni viande ni graisse animale les vendredi et samedi de chaque semaine... Ajoutez à cela des périodes de jeûne comme celle du Carême qui démarrait 40 jours avant Pâques... et vous obtenez en gros 150 jours dans l'année où l'Eglise interdisait de toucher à de la viande ou à ses dérivés... Même le lait était interdit, on le remplaçait alors par du lait d'amande très digeste et permettant des liaisons extrêmement onctueuses. Comme jours "maigres" on avait : les Mercredi et Vendredi, 40 jours de Carême avant Pâques, avant Noël et après la Pentecôte.

### Les viandiers

Les ouvrages qui abordent ce qui entretient la vie, ce qui a trait aux vivres, sont dénommés **viandiers**. Le viandier est l'ancêtre de notre actuel livre de cuisine. Si bon nombre de viandiers furent écrits dans le plus total anonymat, certains ouvrages signés sont aujourd'hui fort célèbres. On parle ainsi très souvent du « Viandier de GUILLAUME TIREL alias TAILLEVENT », cuisinier des rois Philippe de Valois, Charles V et Charles VI. Dans l'ensemble, on peut dire que la plupart des ouvrages traitant du sujet furent rédigés au XIVe et XVe siècle. Ne vous méprenez pas sur le terme « viandier », ce n'est pas un ouvrage qui parle uniquement de viande... En fait, au Moyen Age, on désignait plutôt la viande par le mot « chair ».



# Présentation, ordonnance et diversité des mets

## Comment reproduire le service et l'ambiance d'un repas médiéval ?

Beaucoup de recettes de nos grands-mères (civets, daubes, bourguignons, soupes paysannes, rôtis farcis, tourtes, tartes, pain perdu, gaufres, pâtes de fruits, compotes, etc.) viennent en ligne directe de celles du Moyen Âge, il est donc très simple de préparer un repas "d'époque" satisfaisant !

- Placez sur la table des petits bols dans lesquels vous aurez mis des fleurs séchées coupées en petits morceaux (lavande, thym ou origan, menthe, anis étoilé) et des pétales (roses, aux autres, colorés), ainsi que des écorces d'oranges pelées d'un seul coup puis séchées. Vous pouvez également placer des oranges, piquées de clous de girofle serrés les uns contre les autres sur toute la surface. Elles joueront le rôle de déodorants.
- La fourchette est une invention de la Renaissance. À l'époque, on se servait des doigts, d'une cuillère et d'un couteau. Chaque convive (les dames également) portait sur lui un couteau presque en permanence.
- Pour se laver les doigts, placez sur la table des bols remplis d'eau et offrez à vos invités des essuie-mains de tissus. Dans les grands festins, offrez ce service via les personnes qui font office de serviteurs.
- Pour faciliter le service et faire comme à l'époque médiévale, apportez en même temps sur la table plusieurs plats, variés, mélangez sucrés et salés, chauds et froids. Si vous servez les plats chauds dans de la vaisselle de grès ou de terre cuite, sortant du four et coiffée de couvercles, vous n'aurez pas besoins de trop de personnel, ni de vous déranger trop souvent!
- Pour les boissons, emplissez de cidre ou de bière des grosses cruches en grès et disposez-les sur la table tous les cinq convives. Alternez-les avec des flacons de vins de formes anciennes (genre Dom Pérignon), ou des aiguières, ou autres...
- Invitez vos amis à se servir eux-mêmes.
- Si vous en avez, posez sur cales des petits tonnelets de vin et de bière ("de garde") ; placez-les à proximité de la table, tant pour l'aspect décoratif que pour le côté pratique du service...

Si vous achetez votre vin dans un vinier, n'oubliez pas de le transvaser dans un récipient plus adéquat ! La dame-jeanne est moins pratique pour verser et soutirer que le tonnelet.

# Présent ou non au Moyen Age



## Les anachronismes

les frites et les pommes de terre en général (importé d'Amérique à la Renaissance);  
le thé (importé de Chine à la Renaissance);  
le café (importé d'Amérique);  
le cacao et chocolat;  
les eaux de vie (inventées au 16ème siècle);  
la dinde ou dindon (sauf si camouflé pour simuler un paon ou un cygne);  
la banane, l'ananas, la mangue, les fruits de la passion, la rhubarbe, le kiwi, la canneberge, la fraise de jardin et le bleuet;  
les arachides ou le beurre d'arachide, les noix du Brésil, noix de pacane, noix de coco;  
les choux de Bruxelles, artichauts, le brocoli, les haricots verts, la laitue Iceberg, le maïs ou blé d'Inde, l'avocat;  
les piments rouges ou vert mexicains (pas les poivrons);  
la tomate (importée du Pérou à la Renaissance);  
certaines épices : le poivre de Chili, poivre de Jamaïque, la vanille, le poivre vert et rose;  
la margarine (invention chimique moderne);  
le sirop ou tire d'érable ou de maïs.

ALIMENTS	PRESENCES MEDIEVALES EN EUROPE	ANECDOTES
DINDON	NON	Le dindon est un volatile qui vivait à l'état sauvage en Amérique, (les glouglous d'Obélix), les "découvreurs" de l'Amérique croyant être en Inde, appelant l'animal, la poule d'inde, ou la dinde
PORC	OUI	Animal très courant depuis l'antiquité en France, il est facile à nourrir, et très rentable (tout est bon dans le cochon)
POULE COQ POULET	OUI	La poule était principalement élevée pour ses œufs mais également pour sa viande, les gélines (leurs noms médiévaux) étaient prisées sur les tables riches. Attention les œufs et la viande n'étaient pas mangés le vendredi, lors du carême et de l'aveug
BŒUF VACHE VEAU	OUI	Principalement élevée pour le lait, la vache est rarement mangée, les jeunes mâles et les bœufs sont abattus.
HARICOTS	NON	Le haricot est une petite fève américaine, qui porte le nom d'un plat de mouton autrefois servi avec des vraies fèves.
TOMATES	NON	La tomate vient de l'Amérique Centrale, le Mexique. Sur les terrasses de Versailles on cultivait des tomates pour la décoration, personne n'osait les manger, on croyait que c'était du poison...la couleur rouge vif n'inspirait pas confiance
POMME DE TERRE	NON	La pomme de terre est américaine, c'est grâce au stratagème de Parmentier sous le roi Louis XVI qu'elle est diffusé dans toute la France
MAÏS	NON	Céréale américaine et plus précisément andine, elle est le 'blé " d'Amérique
CHOUX	OUI	Plante européenne facile à faire pousser
POMME	OUI	Plante cultivé en Europe depuis très longtemps.

## Présent ou non au Moyen Âge

FRAISES DE BOIS	OUI	La fraise des bois sauvage est récoltée au Moyen Âge, la fraise actuelle est une espèce asiatique
CITRON ET ORANGE	OUI	Cultivé sur les bords de la méditerranée, ces agrumes sont connus en France, mais elles voyagent sous forme confites
CANNELLE	OUI	Epice commune du Moyen Âge elle vient du Sri Lanka, c'est l'écorce d'un arbre, on l'utilise dans les plats salés ou sucrés
PIMENT	NON	Il est américain
CHOCOLAT ET CACAO	NON	Il est également américain, consommé par les indiens lors de cérémonies religieuses, Christophe Colomb s'en vit offrir à son arrivée aux Antilles
VANILLE	NON	La vanille est la gousse d'une orchidée amazonienne, fécondé par un papillon local, On diffusa sa culture à Madagascar et à la réunion mais la fécondation doit être faite par les agriculteurs.
CAFE	NON	La légende la plus répandue veut qu'un berger d'Abyssinie (actuelle Éthiopie), ait remarqué l'effet tonifiant de cet arbuste sur les chèvres qui en avaient consommé. Une autre hypothèse soutient que ce berger, ayant accidentellement laissé choir une branche de cet arbuste sur un poêle, aurait remarqué l'arôme délicieux qui s'en dégageait.
AMANDES	OUI	Les amandes et les noix sont des fruits à coques dur qui présentent l'avantage de bien se conserver une fois séchées. Dans la cuisine médiévale, le lait d'amande réalisé avec de la poudre d'amande et de l'eau était utilisé pour remplacer le lait les jours maigres.
WHISKY ET EAU DE VIE	NON	La distillation des fruits des plantes, des céréales, et des racines (betterave), fut élaborée au Moyen Âge par les Alchimistes dans un but thérapeutique, et non culinaire, sa diffusion en France n'apparaît qu'à l'Époque Moderne
FRUITS EXOTIQUES	NON	La mangue et le litchi sont d'origine asiatiques leur culture existait déjà au Moyen Âge en Inde, Chine etc.... mais ils ne purent jamais être consommés en France avant le XX <sup>ème</sup> siècle en raison de la longueur des moyens de transport. L'ananas est quant à lui américain au même titre que la noix de pécan ou de cajou
THE VERT	NON	Le thé est connu depuis des millénaires en Asie, sa culture est séculaire mais ce n'est qu'au XVII <sup>ème</sup> siècle qu'il se diffuse en Europe. Le <i>Thé vert</i> s'est popularisé au Maghreb qu'à partir du XIX <sup>ème</sup> siècle, les Anglais ont développés son commerce dans cette région qui connaissait une tradition d'infusions pour remplacer le marché Slave et principalement russe qui s'était fermé depuis la guerre de Crimée (1853-1956).