

Crescentis

ISSN : 2647-4840

: Université de Bourgogne

5 | 2022

Varia

À propos de l'article « Le “plaisir sucré” de la duchesse : un point sur la production du “galant de Madame” à la fin du Moyen Âge »

Max André, Jean-Pierre Garcia, Guillaume Grillon Thomas Labbé

🔗 <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1251>

[Licence CC BY 4.0 \(https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Max André, Jean-Pierre Garcia, Guillaume Grillon Thomas Labbé, « À propos de l'article « Le “plaisir sucré” de la duchesse : un point sur la production du “galant de Madame” à la fin du Moyen Âge » », *Crescentis* [], 5 | 2022, . Droits d'auteur : [Licence CC BY 4.0 \(https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1251>

La revue *Crescentis* autorise et encourage le dépôt de ce pdf dans des archives ouvertes.

PREO

PREO est une plateforme de diffusion [voie diamant](#).

À propos de l'article « Le “plaisir sucré” de la duchesse : un point sur la production du “galant de Madame” à la fin du Moyen Âge »

Crescentis

5 | 2022

Varia

Max André, Jean-Pierre Garcia, Guillaume Grillon Thomas Labbé

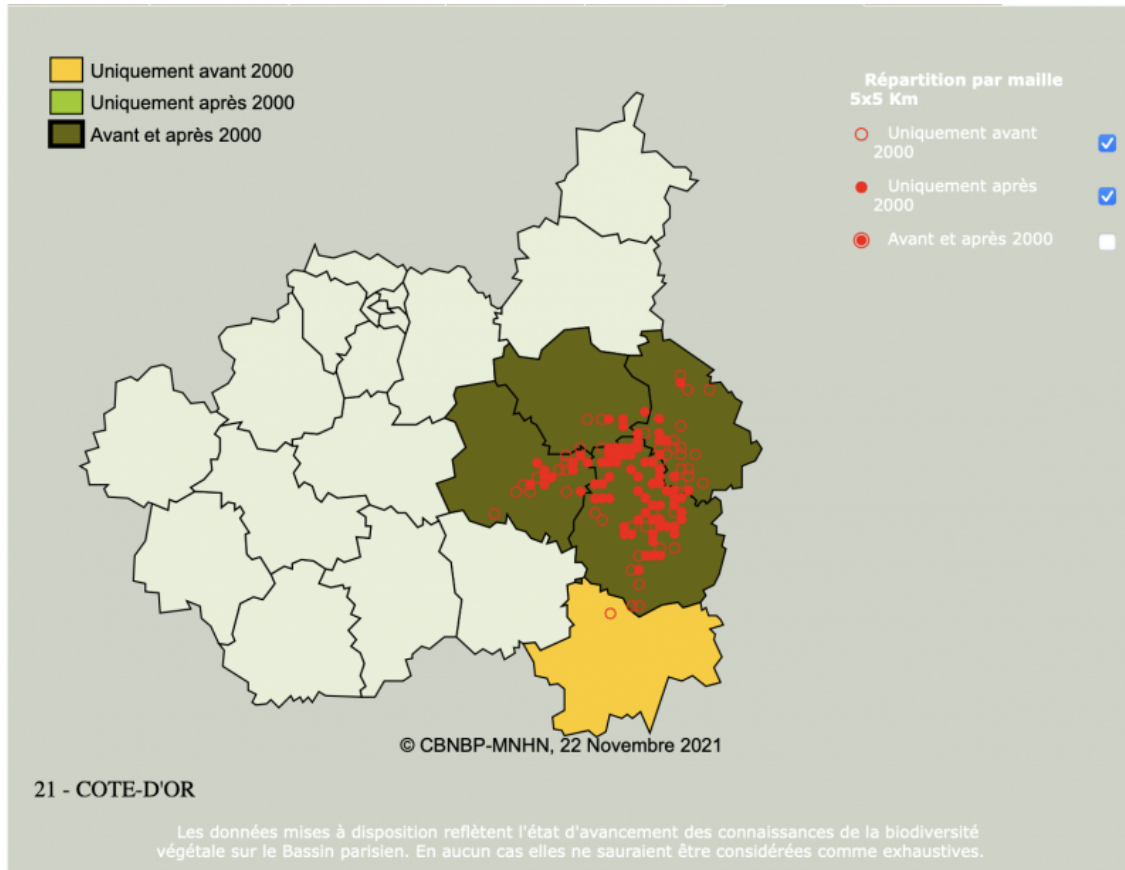
🔗 <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1251>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia et Guillaume Grillon, « Le “plaisir sucré” de la duchesse : un point sur la production du « galant de Madame » à la fin du Moyen Âge », *Crescentis* [En ligne], 4 | 2021, Un document, une trace, mis en ligne le 25 juillet 2021, URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1176>

Max André : Voici un complément d'information sur la répartition actuelle de *Gentiana lutea* en Bourgogne : la répartition actuelle de la gentiane jaune pour la Bourgogne est beaucoup plus vaste que celle suggérée par la figure 4 construite avec les données de *Telabotanica*. Le site du Muséum d'histoire Naturelle de Paris² en donne une cartographie plus fournie car l'espèce est encore très présente et citée historiquement dans 89 communes pour la Côte-d'Or (voir le tableau à la fin de l'entretien).

Carte de répartition des observations de *Gentiana lutea*, d'après les données du Conservatoire Botanique National - Bassin parisien



Avec aimable autorisation du Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris.

Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia et Guillaume Grillon : Nous vous remercions pour ces données bien mieux renseignées, que nous ne connaissions pas. Les données, partielles donc, que nous figurons ont servi à montrer que cet apport de "racines" de la région des plateaux calcaires de la haute Côte-d'Or était plausible. Celles-ci suffisaient à notre raisonnement. D'autant que nous avons trouvé des mentions historiques du XIX^e s. de récoltes de gentiane dans des communes alentour. La liste bien plus complète des communes que vous proposez confirme cette interprétation.

Max André : Comment expliquer ce long voyage pour faire venir des racines de gentiane des plateaux bourguignons alors que la plante est également très présente sur les plateaux jurassiens, au voisinage immédiat du Clos de Blandans ?

Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia et Guillaume Grillon : C'est vrai, et nous nous sommes posé la même question, connaissant la répartition plus commune de la gentiane sur les plateaux jurassiens. Il n'est pas sûr que nos lois modernes du moindre coût et du libre marché étaient de mise au Moyen Âge, qui plus est chez le duc et comte de Bourgogne. Il y a chez les princes une logique domaniale qui fonctionne par châtelles. Ainsi, de par le fonctionnement même de l'échansonnerie ducal et du garde huche de Dijon, l'habitude était sans doute d'ajouter de la gentiane venant de la châtelles de Villaines-en-Duesmois, châtelles qui recoupe l'aire de répartition de la gentiane et qui précisément fait partie du domaine ducal. De plus, ne pas sortir du domaine ducal est sûrement encore plus prégnant pour une boisson réservée à la duchesse, quel qu'en soit le coût, la gentiane fût-elle présente à proximité de Blandans mais dans un autre domaine.

Max André : La date de récolte, en mai, peut étonner car habituellement, pour le Jura, la récolte a lieu en automne ou en hiver une fois que la plante a accumulé suffisamment de sucres fermentescibles. Mais ici il s'agit peut-être d'une simple macération dans le moût frais ou dans le moût réduit ?

Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia et Guillaume Grillon : Oui, c'est ce que nous pensions aussi : il ne s'agit pas ici de faire fermenter la gentiane. Suivant les régions les rhizomes se récoltent du mois de mai à l'automne, ce qui était cohérent dans notre démonstration.

Répartition des observations de *Gentiana lutea* dans 89 communes de la Côte-d'Or

	Communes	Dernière observation
1	AIGNAY-LE-DUC	2015
2	ARCEY	2002
3	ARRANS	2003
4	ASNIERES-EN-MONTAGNE	2015
5	AVOT	2004
6	BELAN-SUR-OURCE	2016
7	BILLY-LES-CHANCEAUX	2004
8	BLIGNY-LE-SEC	1904

À propos de l'article « Le “plaisir sucré” de la duchesse : un point sur la production du “galant de Madame” à la fin du Moyen Âge »

9	BLIGNY-SUR-OUCHÉ	1882
10	BOUIX	2013
11	BURE-LES-TEMPLIERS	2006
12	CHAMBAIN	2005
13	CHARREY-SUR-SEINE	2016
14	(LA) CHAUME	2006
15	CHAUMONT-LE-BOIS	2016
16	COLOMBIER	2011
17	COURTIVRON	2001
18	CUSSEY-LES-FORGES	2005
19	DAROIS	2013
20	DIENAY	2016
21	DIJON	1972
22	ECHALOT	2002
23	EPAGNY	2019
24	ESSAROIS	2018
25	ETALANTE	2006
26	ETAULES	2011
27	FAVEROLLES-LES-LUCEY	2016
28	FLEUREY-SUR-OUCHÉ	2018
29	FRENOIS	2017
30	GEVROLLES	2016
31	(LES) GOULLES	1973
32	GRANCEY-LE-CHATEAU-NEUVELLE	2005
33	GRENANT-LES-SOMBERNON	2002
34	GRISELLES	2013
35	GURGY-LA-VILLE	2012
36	JAILLY-LES-MOULINS	2006
37	LARREY	2011
38	LERY	1973
39	LEUGLAY	2018
40	LIGNEROLLES	2016
41	LUCEY	2021
42	MAISEY-LE-DUC	2005
43	MARMAGNE	2019
44	MASSINGY	2013
45	MASSINGY-LES-VITTEAUX	2005
46	(LE) MEIX	2019

À propos de l'article « Le “plaisir sucré” de la duchesse : un point sur la production du “galant de Madame” à la fin du Moyen Âge »

47	MESSIGNY-ET-VANTOUX	2019
48	MEULSON	2005
49	MOITRON	1994
50	MOLESME	2011
51	MOLOY	2011
52	MONTBARD	2020
53	MONTLIOT-ET-COURCELLES	2013
54	MOSSON	2003
55	NESLE-ET-MASSOULT	2018
56	NOLAY	1972
57	OBTREE	2005
58	PASQUES	2012
59	POINCON-LES-LARREY	2013
60	POISEUL-LES-SAULX	2006
61	POTHIERES	2013
62	QUINCEROT	2004
63	RECEY-SUR-OURCE	2003
64	REMILLY-EN-MONTAGNE	2004
65	RIEL-LES-EAUX	2016
66	SAINT-BROING-LES-MOINES	2010
67	SAINTE-SABINE	1849
68	SAINT-MARTIN-DU-MONT	2004
69	SALIVES	2019
70	SALMAISE	1904
71	SAULX-LE-DUC	1998
72	SAVIGNY-LE-SEC	2002
73	SEMUR-EN-AUXOIS	1849
74	SOURCE-SEINE	2019
75	TARSUL	2006
76	TOUILLON	2004
77	VAL-SUZON	2017
78	VANVEY	2018
79	VAUCHIGNON	1960
80	VAUX-SAULES	2014
81	VELARS-SUR-OCHE	1995
82	VERNOT	1996
83	VEUXHAULLES-SUR-AUBE	2004
84	VILLEBERNY	1953

À propos de l'article « Le “plaisir sucré” de la duchesse : un point sur la production du “galant de Madame” à la fin du Moyen Âge »

85	VILLIERS-LE-DUC	2016
86	VILLY-EN-AUXOIS	2004
87	VISERNY	1985
88	VIX	2013
89	VOULAINES-LES-TEMPLIERS	2018

Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris.

2 <https://www.mnhn.fr/fr>

Rubriques

Commentaire / Réponse

Max André

Botaniste et ampélographe, président de la société botanique de FC, vice-président du Conservatoire botanique National de FC

Jean-Pierre Garcia

UMR6298 ARTEHIS (Archéologie-Terre-Histoire-Sociétés), Université de Bourgogne

Guillaume Grillon

UMR6298 ARTEHIS (Archéologie-Terre-Histoire-Sociétés), Université de Bourgogne

Thomas Labbé

UMR ARTEHIS (Archéologie-Terre-Histoire-Sociétés), Université de Bourgogne