

# 9 > adamville

## FORMES ET OMBRES

### Un magasin dédié à l'époque médiévale

Jean Foor, natif de Saint Maur, est un amoureux de l'époque médiévale. C'est pour se consacrer entièrement à sa passion qu'il a ouvert la boutique « Formes et Ombres ».



#### > CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISINE MÉDIÉVALE

La cuisine médiévale comportait surtout des viandes et des volailles grillées ou cuites en sauce. Elle utilisait de nombreuses épices.

Elle avait un goût prononcé pour les saveurs acidulées. On se servait de miel pour sucrer les plats. Le cuisinier de l'époque aime confectionner des tartes, des tourtes et des pâtés sucrés et salés.

Le beurre est pratiquement absent. On lui préfère l'huile d'olive, le lard ou le saindoux. Les légumes ne sont pas présentés que même temps que les viandes.

#### > LIVRE DE RECETTES DE CUISINE

Saviez-vous qu'il existait au Moyen-Âge des livres de cuisine. Ainsi, *Le Viandier* de Guillaume Tirel, dit Taillevent (un cuisinier célèbre) a été édité en 1380. C'était le livre de cuisine le plus diffusé. Il contenait 145 recettes.

Jean a tout d'abord exercé en tant que photographe, mais son attrait pour le médiéval l'a rattrapé et voilà 25 ans qu'il s'adonne à ce domaine. Lorsque nous entrons dans le magasin, nous avons l'impression d'être dans la caverne d'Ali Baba. Il existe une profusion d'étals, d'objets et de lumière. Le magique et le féérique cotoient le mystérieux et le diabolique. Le lieu est tour à tour surprenant, étrange, inquiétant et drôle. Ce qui est certain, c'est qu'il ne laisse pas indifférent.

Toutes sortes d'objets insolites sont exposés, à des prix très abordables. Nous pouvons trouver, par exemple, des petites statuette représentant des anges, des diabolins, des elfes ou des sorcières. Formes et Ombres vend aussi des bijoux, des armes, des cottes de maille etc. Des costumes sont proposés, à la vente ou en location. Il est possible d'acquérir un habit médiéval sur mesure, car le magasin détient un atelier de confection.

Il existe, en France, un réel engouement pour cette période de l'histoire. Preuve en est, le chiffre de



ventes annuel de costumes : 300 000 pièces au niveau national.

#### DES OBJETS FIDÈLES À L'HISTOIRE MÉDIÉVALE

Jean effectue un véritable travail de recherche pour présenter à sa clientèle des objets en conformité avec l'histoire.

Nous pouvons même déguster des boissons médiévales, comme l'hypocras, un apéritif à base de vin, de cannelle et de gingembre. Citons également le Moretum, qui est l'ancêtre de l'hypocras. Ces vins titrent à douze degrés. Il conseille aussi la cuvée des Elfes, à dix degrés.

#### LA RÉALISATION DE BLASONS

Jean possède un atelier de moulage pour confectionner des blasons. Il a, en effet, le titre d'artisan d'art Modelleur-Mouleur. Les blasons sont en pierre reconstituée. Jean peut effectuer toutes les formes souhaitées.

#### HISTOIRE DE L'HYPOCRAS

L'hypocras aurait vu le jour au V<sup>ème</sup> siècle avant JC et aurait été inventée par Hypocrate, d'où son nom. Ce sont les croisés, lors de leur périple en orient, qui auraient ramené en France cette boisson.

L'hypocras était l'apéritif en vogue, au Moyen-Âge. Elle était confectionnée à base de vin, d'épices, comme la cannelle et le gingembre, et de miel. Ce dernier servait à atténuer le goût plus ou moins fort. Les épices permettaient de masquer son goût parfois douteux car la conservation n'était alors pas possible, une fois la bouteille débouchée. L'hypocras était servi dans les banquets. Plus tard, à partir du XVII<sup>ème</sup> siècle, l'hypocras était élaboré avec des fruits. On sait que Louis XIV aimait beaucoup cette boisson.

Aujourd'hui, l'hypocras est produit dans l'Allier, l'Ariège, la Haute-Loire et la Drôme. La boisson est élaborée de manière traditionnelle, à partir de vin, de plantes et d'épices. Elle est servie lors de grandes fêtes médiévales.