

Mars 2012

Les dits de Médiéva



Si Mars commence en courroux, il finira tout doux, tout doux.



Une petite pincée de courage, une once de volonté, un grain de motivation et surtout... les yeux courroucés du chef qui se pose la question de savoir si le prochain numéro relève de l'imaginaire ou va un jour paraître! Alors nous y sommes, la dernière parution est déjà bien lointaine, au moins il y a matière à exploiter et surtout à commenter. Là nous avons le recul nécessaire pour apprécier pleinement tout ce que nous avons entrepris, forcément tout nous semble beau et abouti, je ne saurais démentir que nous sommes en progrès. C'est normal nous en sommes encore à l'adolescence de Médiéva, notre enthousiasme a l'air toujours intact, la convivialité est à son zénith (nonobstant des chiquenaudes verbales d'humeur dans le feu des répétitions). Bref l'avenir est à nous, malgré les usures de l'âge nous demeurons aussi unis que le proclame fièrement notre devise favorite, content Président chéri?

Rappel pour icelles et iceux en déficit neuronal (temporaire j'espère!)

Les réunions 2012 : 16 Mars, 30 Mars, 6 Avril : Répétitions pour Lagny.
20 Avril, 27 Avril, 4 Mai : Préparation farandole & Fontenay-Tresigny.
18 Mai, 1 Juin : Préparation pour Couleurs Jardins.
15 Juin, 29 Juin.

Les manifestations « certaines » : Brassens: Carna'bal samedi 31 Mars.
Animation école Paul Bert à Lagny le mardi 10 Avril.
Farandole de Champs samedi 12 mai.
Fontenay-Trésigny en soirée, mercredi 16 Mai.
Couleurs jardins à Noisiel, samedi 9 Juin.

Les manifestations « possibles » : Noisy le Grand Dimanche 20 Mai.
Banquet avec les écossais à Torcy 22 septembre.
Prestation dans l'église de Champs en soirée le 7 ou 14 décembre.
... et toutes les surprises de dernière minute!

Prochaines sorties culturelles : Conférence sur les traces du passé, à Lagny le 8 Mars.
Bourges 14 & 15 Avril.

Election du nouveau bureau après l'AG

Le CA s'est réuni le 06 Novembre 2011 à 12H au centre Social & Culturel Georges Brassens.

8 membres présents: TORRENT Patrick, TORRENT Marie-Elise, Sartori Pascale, BIERQUE Roger, MATE Alain, TORRENT-DESRAYAUD Laetitia, DRIEUX Marie-Pierre, RACCA Christine.

2 membres excusés : DEMAIZIERE Nicole, PRUNEAU Jacqueline

Invitée: ANTOINE Marie-France

Election du bureau, se présentent :

TORRENT Patrick *comme président,*
MATE Alain *comme vice-président,*
SARTORI Pascale *comme secrétaire,*
BIERQUE Roger *comme secrétaire adjoint,*
TORRENT-DESRAYAUD Laëtitia *comme trésorière.*



Votes contre : 0 Abstentions : 0

Le bureau est élu à l'unanimité des membres présents.



Les attributions des adhérents, hors CA et bureau, sont en fonction des besoins du moment mais sachez aussi que:

Marie-Elise s'occupe des recherches de textes et de la mise en scène.

Marie-Pierre de la danse.

Laëtitia de l'écriture de nos saynètes.

Jacqueline de la promotion et Maïté nous aide toujours (de loin) dans nos projets.

Roger assure la partie technique de nos animations.

Bernard Demaizière conçoit et réalise nos matériels divers aidé de Daniel Derache.

Christine s'occupera de nos moments conviviaux.

Nicole organisera nos sorties culturelles.

Alain est en charge de la communication.

Monique est responsable couture.

Le CA souhaite la bienvenue aux nouveaux adhérents

Tournage de notre vidéo...



Rendez-vous avait été pris avec Marie et Guillaume son assistant préféré dans le très joli cadre de l'ancien moulin de Chelles en contrebas de la passerelle de Champs pour réaliser le clip vidéo devant figurer sur notre tout nouveau site internet.

Il va de soi que chacun a voulu être présent pour illustrer de la meilleure manière cette vidéo «promotionnelle». La difficulté majeure était de réussir un «plan-séquence» parfait, c'est-à-dire filmer en une seule fois, et en mouvement, sans raccords ni ajouts!

Je ne retiens que l'application de chacun sans vouloir me rappeler le nombre (élevé!) de séquences tournées jusqu'à ce que Marie nous dise avec soulagement: «C'est la bonne!» Depuis cette belle journée la vidéo, qui servait aussi à Marie de validation pour ses examens (elle lui a valu de belles appréciations), cette vidéo donc figure sur notre site créé et peaufiné également par Marie. Qu'elle en soit vivement remerciée au nom de toute la troupe, nous voici désormais visibles de l'univers entier et des environs immédiats grâce à sa patience et ses compétences.

Je vous rappelle évidemment notre adresse:

<http://www.medieva.org>



Gournay Journées du patrimoine



Nos prestations au cours des Journées du Patrimoine, ont permis de conforter notre président dans l'idée que l'image de Médiéva se pérennisait de belle façon.

Et oui, le voisinage était stimulant puisque nous partageons l'animation avec la très rodée équipe de Sons d'Histoire, mais au vécu des exhibitions durant ces journées, Médiéva s'est révélée incontournable et très efficace, par sa grande capacité d'adaptation aux changements d'horaires dans la durée, la fréquence, ainsi que dans sa dynamique pour éveiller et impliquer un public très réactif. Le plus étant le soutien au combien efficace de nos amis de l'Ost de l'arc droit.

En conclusion, pour nos valeurs et, disons-le, pour notre réputation ces journées représentèrent un vrai succès.



Gournay Suite en images



Noisiel Bal des familles

La Maison Pour Tous de Noisiel nous avait invités à participer à une animation dont le thème était la danse sous toutes ses formes et sans aucune frontière.

Très sympathique soirée où nous avons fait une démonstration de danses médiévales suivie d'une mise en pratique pour l'assistance. Nous avons aussi été initiés à une variété de danse Indienne (Bollywood) et à une autre de Hip-Hop. Programme très éclectique donc mais c'était le but recherché.

La MTP nous a réservé un accueil très chaleureux en nous invitant à dîner tous ensemble avant le début des danses.



Conférence *Autour du pèlerinage au moyen-âge...*



Assemblée nombreuse et attentive pour suivre la conférence historique et documentée sur ce traditionnel et mythique pèlerinage. Les interventions d'anciens pèlerins ont apporté leur note d'authenticité, donnant quasiment envie de souscrire à ce périple.

Le succès de cette conférence est un encouragement pour notre président, à renouveler l'expérience sur d'autres sujets.



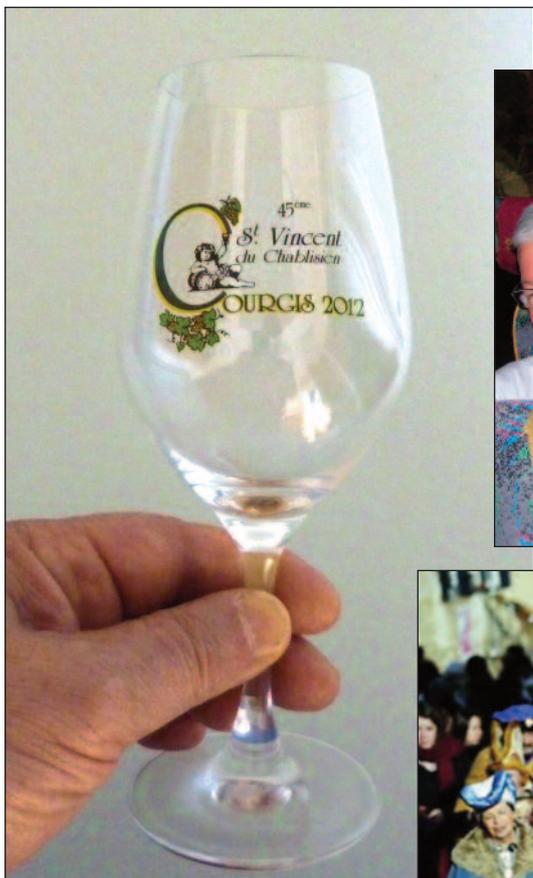
Notre conférencière
Anna Petitova-Béniel
Qui nous a captivés en nous commentant et expliquant toutes les facettes de ces pèlerinages de leurs origines à nos jours.
Un exposé magistral!



Courgis

A l'initiative d'Hortensia cette animation au coeur d'une fête vineuse de la St Vincent, bien éloignée de notre base, avait été programmée nonobstant les risques de mauvais temps inhérents à cette période hivernale et l'incertitude qui en découlait. La journée fut rude mais la satisfaction était au bout de nos efforts et nous avons vaillamment honoré ce contrat qui revêtait l'allure d'une gageure.

Mais j'arrête là mon babil et laisse la parole à Jean-Claude Tibeau, ami de Paul Pitot qui, sur le récit qu'il lui en a fait, nous a retracé l'épopée de magnifique façon, un texte exceptionnel et savoureux, tournez donc la page et dégustez-le comme il le mérite. Un immense merci à lui.



Ce beau verre souvenir gravé est vide mais ne vous y fiez pas, il a bien été l'intermédiaire entre les bouteilles et nos gosiers... disons... plusieurs fois!



La chère apparaît comme basique, sinon spartiate, mais... arrosée de bon Chablis, ce fut presque un festin de roi!



Bon pour un
Platzau-repas
Jambon Frits

D'UNE JOYEUSE TROUPE BALADINE, D'UN VOYAGE QU'ELLE FIT EN CONFINS BURGONDES ET DE CE QUI S'EN SUIVIT...



En ce jour du Seigneur de février, le 5ème jour en bonne mémoire, le sacriste sonna matines au clocher de notre église alors que nous frappions semelle autour du coche.

(« Sainte Agathe nous fait gelure aux pattes »)

On contait que la neige recouvrait les fiefs des confins parisiens et notre meneur de bestes s'en inquiétait pour ses percherons mal ferrés et en grand péril de glissade.

Le coup de la mi heure retentit. La froidure persistant, nous battions nos flancs en plus que semelle, en attente de trois de nos compagnons sans lesquelles il n'était point séant d'aller et nous dépêchâmes bisets pour nous quérir d'icelles.

Par bon et bel heur, le sacriste n'avait point encor tinté les sept sonnailles que l'arrivée de Dame Pauvrine nous mit en complétude.

Point de dires, gentils compains, sur le voyage: foin de neige, peu d'ornières en des chemins bien empierrés... nous nous vîmes promptement en vue du bourg de COURGIS avec espoir de reposer nos échinez mal menées par les bransles du coche.

Hélas! la Porte était béante mais défendue par gens d'armes et sergents du guet. Il fallut parlementer, expliquer, montrer pattes blanches et bonne foi avant de pouvoir, avec chariote, vestures et affutiaux, gagner logis en lequel il nous était convenu de passer riches atours, cotes seyantes et poulaines de festes.

De logis point! mais petiot, mesquin et bien vilain grangeot mal chauffé non plus qu'enchaulé, mais bien empoussiéré et fenilé autant, en partage de surcroît avec force musiciens braillards ayant plus embouché Chablis que trompes, à qui, en indélicate promiscuité, nous dûmes tenter de dérober nos anatomies.

Rendons grâces amis : le bourg était enjolivé, guirlandé d'enseignes, flammes et étendards, couleurs et lumignons. Nous défilâmes en gracieux (mais véloce) cortège parmi confréries et bourgeois des quatre coins du royaume jusqu'à la Grand Place où convie nous fut faite à monter sur grand mais inoffensif échafaud .

Que n'étions-nous encouverts de peaux ou bonnes laines! : il nous fallut, sur ces dits bois, ouïr et subir harangues et compliments, discours et oraisons, sermons , tirades et intronisations de taste-fromage, taste-vin et compagnons de toutes appartenances.

La fête nous sauva de l'engelure: on nous convia au parvis de l'église à donner revigorantes bourrées et gavottes et chants itou et on vit bien badauds, pratiques et chalands s'arrêter pour chouliner de la gorge et battre plaisamment des mains à nos trilles et pirouettes .

Et comme il nous avait aussi été mandé à jouer saynètes et fabliaux aux rues et ruelles, dans l'après repas , il fallut bien nous en retourner au malséant taudis pour passer plus humbles vestures sans soeries, velours, rubans ni broderies, avant que passer à table.

Las! une fois encore! table nous fut ouverte mais ouverte aussi à la bise qui figea nos brouets et au nordet qui froidit nos séants. Nous ne connûmes salut qu'en nos soties et farces qui nous firent saine agitation et aussi bellement appréciées car fort bien préparées et répétées pour telle occasion.

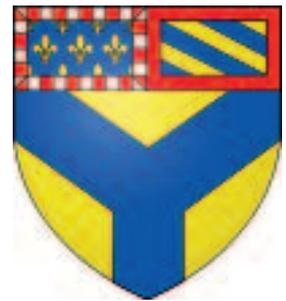
Pour preuve, mes compères, ces moult spectateurs fort engoués faisant portraits de nos gracieux gestes et postures par étrange artifice à reproduire les minois avec belles semblances et coloris de surcroît. Miséricorde sur lui! notre mentor qui avait telle réussite en grand contentement, ne pouvait s'en exprimer, navré qu'il était de son gosier coi, marri et dolent .

Comme dolent il eût pu estre notre bon compain Frère Paul... qui se trouva égaré le temps de tourner sablier mais retrouva notre troupe « in extremis redire domum » et les « Dits de Chablis » pour y tenir dignement son rôle .

Et comme dolents enfin, certes le furent ces gueux, vilains et bourgeois qui s'engargamellaient encore de bon vin, dans les tavernes du bourg tandis que tintinnabulaient au clocher les quatre heures du soir et que le coche nous ramenait, congelés et contents.

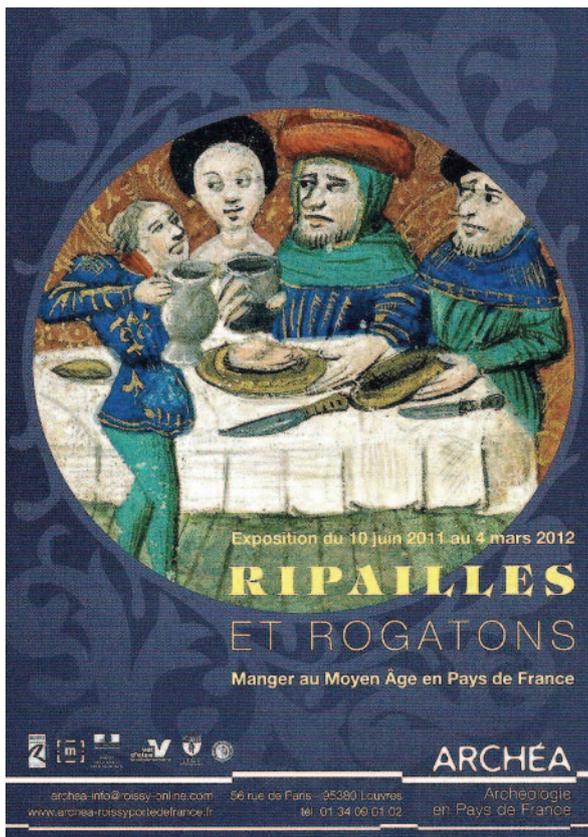
Jean Claude Tibeau

Courgis suite en images



Courgis Suite en images





Quand Médiéva cultive ses ouailles...

Matinée détendue et studieuse, dans cette riche cité de banlieue, Louvres, qui possède un remarquable musée.

Sujet très intéressant et exhaustif, sur les modes nutritionnels du Moyen Age, qui a captivé tout le monde. (il y en a qui ont pris des notes, je n'en fais malheureusement pas partie).

Et cerise sur le gâteau, le repas dans l'auberge «Marie-Feuchère» avec force commentaires de l'hôte explicitant le titre éponyme de son restaurant et en prime, à l'heure du café, deux contes savoureux, joliment narrés par Marie-Claire Pintado.

On en redemande!

Paul Pitot

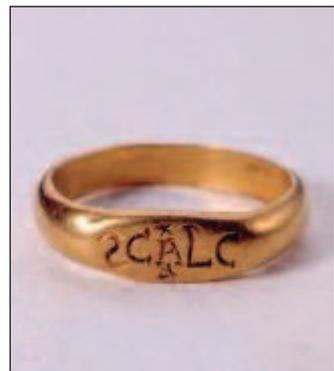
Les origines du nom Marie Feuchère

Le restaurant a pris son nom du lieu-dit sur lequel il est implanté. Ce nom: "Marie-Feuchère" vient en fait d'une déformation au fil des ans d'un terme Celte : Mar-feuchères qui signifiait les "friches du Chef Illustre". On retrouve d'ailleurs l'étymologie "Mar" dans toute la région: Marly (la ville du Chef Illustre), Vémars (le chemin du Chef Illustre), Marlots (les bois du Chef Illustre -mar loos-), Mareil-en-France, Damartin, Marchémoret ...

Ce Chef Celte d'origine Sicambre se nommait "Ybon" et vivait vers 850 av. JC.. Il était un personnage très important dans la vie économique du pays d'alors. Toute la région, sous des règles d'organisation qu'il tenait des Carthaginois, était une immense entreprise.

Profitant de l'accès de cette région vers la grande rivière (la Seine) par un cours d'eau qu'il sut exploiter -aujourd'hui disparu- nommé la Crou, il fit de l'île dite de Lutèce (l'y luh-Touez: milieu de la rivière), un lieu d'échange. Il y établit des huttes de charpentiers (nommés parys) fabriquant des navires dits Pars et y installa ses chantiers de construction. Là est l'origine du nom de PARIS.

Profitant de la Crou, en créant sur toute sa longueur une zone d'activité protégée et gérée génialement pour l'époque, on peut affirmer qu'il a été le fondateur de Paris et du Parisis: Les terres fertilisées (Mar-Feuchères) pour subsister, les femmes gauloises filant la laine et le chanvre récoltés, Les bois le long de la Crou servant de réserves (loo vra- dépôt de bois- est devenue LOUVRES) avant d'être travaillés et acheminés vers l'actuelle Ile de la Cité. D'ailleurs le Blason de Paris ne représente-t-il pas un Bateau ...Symbole s'il en est des origines de cette Cité désormais mondialement admirée ?



Restauration

Je vous imagine, bande de goinfres, lisant ce titre et imaginant que vous allez saliver, tels le chien de Pavlov, en parcourant cet articulet.

Des clous gentes dames et messires! Car il s'agit non de cuisine mais bien de bricolage, encore que le mot n'est pas approprié quand il s'agit de redonner un bel aspect à quelque chose de bien défraîchi. Parlez-en donc à une esthéticienne s'évertuant à transformer une quasi momie en une jolie poupée qui dit maman quand on la touche!

Notre cher Roger, alias Tancrede de Hauteville s'est confronté à ce défi et l'a relevé de très adroite façon. A partir de ce siège assez abîmé récupéré grâce à Pierre Pintado, il nous restitue un trône de belle facture qui devrait servir maintes fois dans nos prochains spectacles.

Jugez-en!

Remerciements admiratifs!

AVANT



APRES



Acquisitions et projets

Nos derniers investissements, étrennés (et appréciés) à Courgis, nous ont amené à acquérir un solide pied pour notre sono ainsi que 2 microphones sans fil, les autres ayant définitivement cessé de fonctionner. La batterie de la sono qui (par solidarité?) ne voulait plus emmagasiner l'énergie a aussi été remplacée.

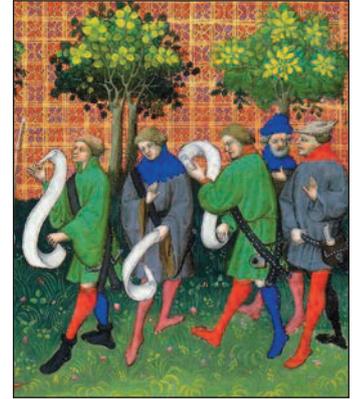
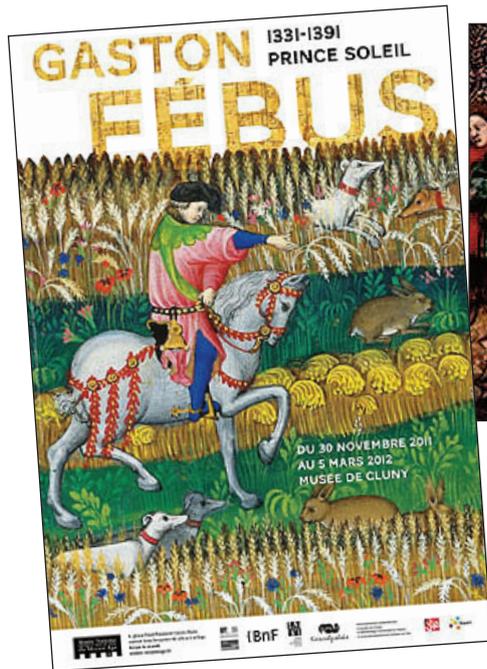
Notre pilori a été détérioré et a lâché prise, Bernard devra s'y coller pour le rafistoler, merci d'avance à lui. D'aucuns ont suggéré de fabriquer un carcan dans la même veine (de bois) pour pouvoir le transporter plus facilement, vu que ce sera le condamné qui se chargera de le promener autour de son cou!

L'achat d'une tente destinée à nous abriter est toujours à l'ordre du jour, Roger consulte régulièrement les catalogues pour trouver la bonne affaire.

Bienvenue à Yanaïs la 3ème petite fille de Suzanne d'Aragon et de Bernard de Torcy (Linette & Bernard Hemmer). Longue et heureuse vie à elle, qu'un destin bienveillant dépose toujours du miel sur ses lèvres et rende chacun de ses jours radieux.



Musée de Cluny Gaston Fébus Prince soleil



De belle stature, bien proportionné, à la chevelure blonde et foisonnante, au regard vert, c'est un bien bel homme le Gaston et il a les bourses bien remplies...de deniers. Nous voici donc en ce dimanche 12 Février dans le monde de Gaston III Comte de Foix et Vicomte de Béarn. (1331-1391)

Le musée de Cluny, grâce aux traités, lettres, monnaies évoque le contexte politique difficile dans lequel ce prince respecté saura préserver son indépendance face aux rois de France, d'Angleterre, de Castille, d'Aragon et de Navarre. La promesse de paix envers le Comte d'Armagnac nous permet d'admirer la signature du prince Fébus, témoin du désir d'originalité de l'homme. L'exposition nous présente Gaston Fébus, prince soleil, dans toute sa magnificence. Les tissus exposés conjointement aux gravures de l'époque nous permettent d'imaginer la flamboyante personnalité du « lion des Pyrénées » à la chevelure couleur soleil.

Jean Froissart, chroniqueur, invité à la Cour d'Orthez, participera à la construction de la légende du prince fastueux à la passion dévorante pour l'argent. Il le célébrera dans son Livre III des Chroniques.

Les collections de vaisselle d'argent, issues en partie du Trésor de l'Ariège donnent une idée du luxe de la table de Gaston III qui ne dînait qu'à partir de minuit dans la seule présence des hommes de son entourage.

Gaston Fébus est un lettré, passionné de sciences et de poésie. Son « Livre de la Chasse » (1387) a traversé le temps et servait de référence encore récemment dans le domaine de la cynégétique.

Grâce au concours de la Bibliothèque Nationale nous pouvons admirer la plus belle des versions de cette œuvre. Nous nous sommes extasiés devant la minutie, les détails et les coloris chatoyants de ces enluminures dont nous contemplons différentes illustrations projetées sur écran.

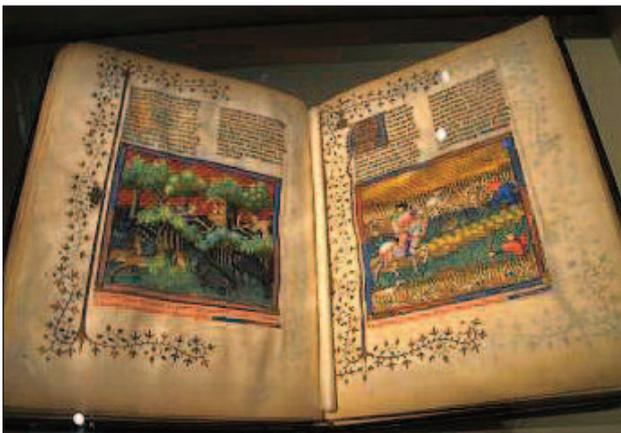
Mais l'homme est complexe, fin politique, chasseur, poète, écrivain, fastueux et généreux, il est aussi autoritaire et cruel, méfiant y compris de ses proches.

« Tout mon temps me suis délecté spécialement de trois choses : les armes, l'amour et la chasse. » dira-t-il.

Il chassera son épouse Agnès de Navarre à peine accouchée et sera plus tard la cause de la mort de son seul fils légitime. Sa mort subite, suite à une chasse à l'ours, est le signe pour certains d'une vengeance divine.

La légende est là et elle demeure : Gaston Fébus nous a émerveillé à travers le temps par sa beauté, sa culture, son indépendance et sa fougue.

Marie-France Antoine



Chacun a terminé sa visite en flânant dans le musée au gré de ses envies.

Une petite halte près des dames à la licorne semblait s'imposer. Il faut dire qu'à chaque rencontre avec ces dames, nous avons le plaisir de découvrir de nouveaux détails sur ces chefs d'œuvre. Bon, c'est bien beau mais à présent, il faut soit rentrer soit se restaurer.

Clopin-clopat nous sommes arrivés jusqu'à la brasserie où certains ont pu partager un agréable moment de convivialité.

MFA

Le coin du petit lettré

Frère Paul alias Enguerran de Bigorre, déjà ici longuement remercié continue de me pourvoir en anecdotes et explications de tournures de phrases dont je me délecte sans retenue. Je me sens dans l'absolue nécessité de vous en faire amplement profiter... surtout depuis que nous avons failli le perdre à Courgis!

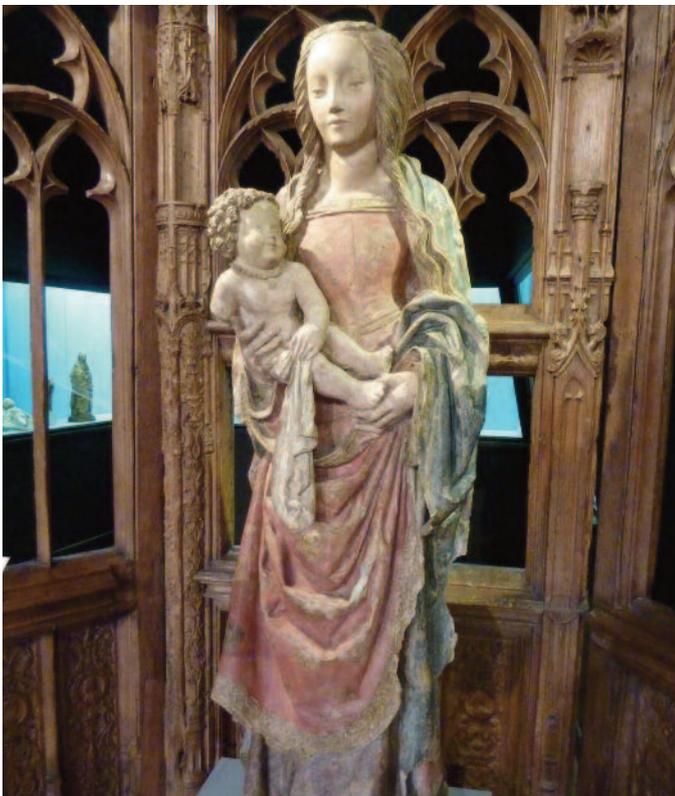


Crier haro sur le baudet:

Haro était au Moyen-Age un cri d'appel à l'aide lorsqu'on était victime d'un attentat ou qu'on avait pris quelqu'un en flagrant délit. Plus tard, on l'employait au moment où l'on procédait à une arrestation. Expression sortie de l'oubli par La Fontaine dans la fable: les animaux malades de la peste.

Tenir la dragée haute à quelqu'un:

C'est lui faire attendre une chose promise. Provient du jeu qui consistait à faire voltiger une dragée devant les enfants, (dragée connue au Moyen-Age) sans qu'il leur soit permis de la saisir autrement qu'avec la bouche.



Envie passe avarice:

A pour origine un fabliau.

Un avare et un envieux rencontrent Saint-Martin. Celui-ci leur dit: "Que l'un des deux me demande ce qu'il voudra, je promets de le lui accorder sur-le-champ. Quant à l'autre, je lui donnerai le double de ce que le premier aura demandé." Chacun d'eux refusait de parler le premier. L'avare menaçait d'assommer l'envieux s'il ne parlait pas.

"Eh bien, je vais parler, et tu n'y gagneras rien."

Il fit le voeu d'être borgne.

Le seul bénéficiaire qu'il retirèrent fut que l'un fut borgne et l'autre aveugle.

Etre sur la sellette:

Etre accusé.

La sellette au XIIIe siècle était un petit siège sur lequel on faisait asseoir les accusés pour les interroger.

Par extension être la personne dont on parle, dont on examine les torts et mérites.

L'âne de Buridan:

Buridan était un philosophe du XVe s qui n'a probablement pas eu d'âne. Dans ses cours, il utilisait pour discuter ses thèses philosophiques, l'argument de l'âne, qui, placé à égale distance d'un seau d'eau et d'une botte de foin, ayant aussi soif que faim, ne sait par quoi commencer. Mourra-t-il de faim ou de soif? Toutes les réponses sont permises.

Béarn:

Au temps des Goths, les Gascons reçurent le secours de nobles helvètes de Berne; depuis le pays porte le nom de Béarn et les Béarnais sont libres et semblables en droit aux Suisses.

La cuisine Médiévale

Liaison des sauces

Les romains utilisaient la liaison à la farine et cet usage a été réhabilité à partir de la fin du 16e siècle. Mais la cuisine médiévale préférait utiliser le pain pour lier les sauces. Il était grillé, trempé dans du bouillon, pilé au mortier (mais nos mixeurs modernes font aussi bien l'affaire et plus rapidement !) et en général passé à l'étamine. Cette liaison au pain était parfois remplacée par une liaison à la poudre d'amandes (la liaison au lait d'amande domine en particulier dans la gastronomie catalane).

Avantages: la liaison au pain colore les sauces, elle donne, comme la liaison à l'amande, un velouté différent sous la langue et développe les saveurs acidulées et parfumées (alors que la farine les étouffe).



L'antre des friands



Ces explications sont extraites du site:

<http://www.oldcook.com/medieval-cuisine>

Les épices

La cuisine médiévale utilise les épices en grande quantité, avant tout parce que les épices sont réputées diététiques (elles favorisent la digestion), mais aussi parce qu'elles sont produit de luxe. Les épices sont sèches et réduites en poudre. Principales épices utilisées : en priorité le gingembre et la cannelle, puis le clou de girofle (en poudre), la noix de muscade, le macis, le safran (pour colorer), la maniguette (ou graine de paradis), le poivre, mais aussi la cardamome, le galanga (garingal), le poivre long. La plupart du temps, elles sont délayées dans du vin, du vinaigre, du verjus, ou du bouillon (parfois passées à l'étamine) avant d'être mélangées au reste du plat vers la fin de la cuisson (pour garder les parfums).

Les recettes médiévales sont, en général, présentées sans proportions d'ingrédients. Et si les livres de cuisine de l'époque médiévale recommandent une utilisation des épices adaptée au goût des convives, les quantités utilisées sont souvent nettement supérieures à nos pratiques actuelles.

Le gras

L'huile d'olive, le lard et le saindoux sont très utilisés. Le beurre est quasiment absent des recettes de cuisine médiévale : il est réservé aux paysans et ne passe dans les recettes gastronomiques qu'à partir de la Renaissance. Mais certaines régions comme la Bretagne ou la Flandre cuisinent déjà au beurre.

Le lard, le saindoux sont interdits pendant les jours maigres (jours où l'église interdit de manger de la viande et des produits d'origine animale, soit pendant environ 150 j par an). Ils sont alors remplacés par l'huile d'olive (et parfois par le beurre). L'huile d'olive est appelée simplement huile dans les recettes. Maître Chiquart en commande un tonneau de 10 sommes (520 l) pour un banquet !

Au Moyen Age, les poissons, quand ils ne sont pas cuits à l'eau, sont donc généralement cuisinés ou frits avec de l'huile d'olive. Il en est de même pour tout ce qui est appelé viande et potage de carême : légumes ou tartes. L'huile d'arachide est inconnue à l'époque médiévale.