



QUELLE TAMBOUILLE !

JEU DE QUÊTES À LA RECHERCHE DE LA CUISINE D'ANTAN

Quelle tambouille ! est un jeu de quêtes qui invite à découvrir les pratiques culinaires et les habitudes alimentaires au Moyen Âge et à l'époque moderne en Provence. Le but du jeu est d'aider un personnage historique dans sa quête alimentaire ou d'incarner ce personnage en s'aidant des cartes « Archive ». Ces archives existent et sont utilisées par les doctorant·e·s en histoire moderne et en archéologie qui ont créé ce jeu. À la clé, une recette est à gagner !

Ce jeu a été imaginé par trois doctorant·e·s d'Aix-Marseille Université : Camille Caparos et Romain Facchini, jeunes chercheur·e·s en Histoire moderne (Aix Marseille Univ, CNRS, TELEMME, Aix-en-Provence France) et Roxanne Cesarini, doctorante en archéologie médiévale (Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence France) en collaboration avec la cellule de culture scientifique (Direction de la recherche et de la valorisation).

CONSEILS D'IMPRESSION

Cette version est conçue pour être imprimée recto-verso, sauf le plateau (4 feuilles A4 à assembler). Avant d'imprimer le jeu entièrement, faites un premier test avec les règles qui sont sous forme de carnet : une feuille A4 à plier en deux.

Mise en place du jeu

Le but du jeu est de terminer une quête en moins de 20 minutes. Pour débiter le jeu, placez le plateau de jeu au centre de la table et munissez-vous d'un chronomètre.

Une personne est nommée maître·sse du jeu (MJ). Sa tâche est de lire les énigmes aux joueurs, lire les cartes « Rencontre » et les aider dans leur quête, notamment grâce aux cartes « Archive ».

Pour bien avancer dans la quête, notez au fur et à mesure l'avancée de la quête sur le carnet de notes : ingrédient ou ustensiles récoltés, noms des lieux et personnes rencontrées ou encore réponses aux énigmes.

Pour pouvoir avancer, il faut répondre correctement à l'énigme. Si la réponse est juste, la quête continue. Si la réponse est fausse, il y a une pénalité de 30 secondes. La quête est donc stoppée pendant 30sec puis la question est à nouveau posée par le ou la MJ jusqu'à ce que la bonne réponse soit trouvée.

Une fois arrivé dans le lieu où vous devez vous rendre, le/la MJ pioche la carte « Rencontre » correspondant à la personne qui doit être rencontrée. Au dos de la carte, plusieurs choix sont proposés. L'équipe fait un choix et se dirige vers un nouveau lieu.

Une quête est terminée lorsque les joueuses et joueurs ont réussi à élucider l'énigme finale ! Une recette typique du Moyen Âge ou de l'époque Moderne associée à la quête (cf symbole) est alors remportée.

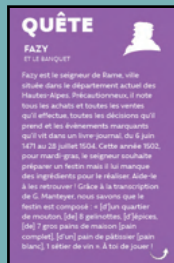


1. Choisissez une quête :

- Joseph et les liqueurs - Niveau 1
- François et la voleuse de fraises - Niveau 1
- Aglaé et le gâteau à l'orange - Niveau 2
- Françoise, la prune et le muscat - Niveau 2
- Suzon et le chocolat chaud - Niveau 2
- Bili, à la recherche du troupeau perdu - Niveau 3
- Fazy et le banquet - Niveau 3
- Jean et son étal au marché - Niveau 3



2. Une fois la quête choisie, prenez dans vos mains 1 carte « Quête », la carte « Archive » associée et le pion relié à la quête. La carte « Archive » vous aidera à répondre aux énigmes. Exemple pour Fazy :



3. Placez le pion sur la case départ, prenez le temps d'étudier la carte « Archive » avant de lancer le chrono, c'est parti pour 20 minutes !

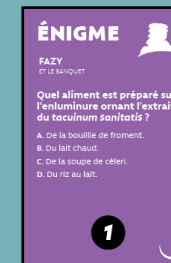
Déroulé du jeu

Le/la MJ lit la quête et les choix possibles au dos de la carte. Les joueurs se concertent et optent pour un premier choix. Pour se rendre dans le lieu choisi, il faut impérativement passer par les routes de la ville.

Sur la route, il y a des obstacles signalés ainsi :



Chaque obstacle correspond à une carte énigme :

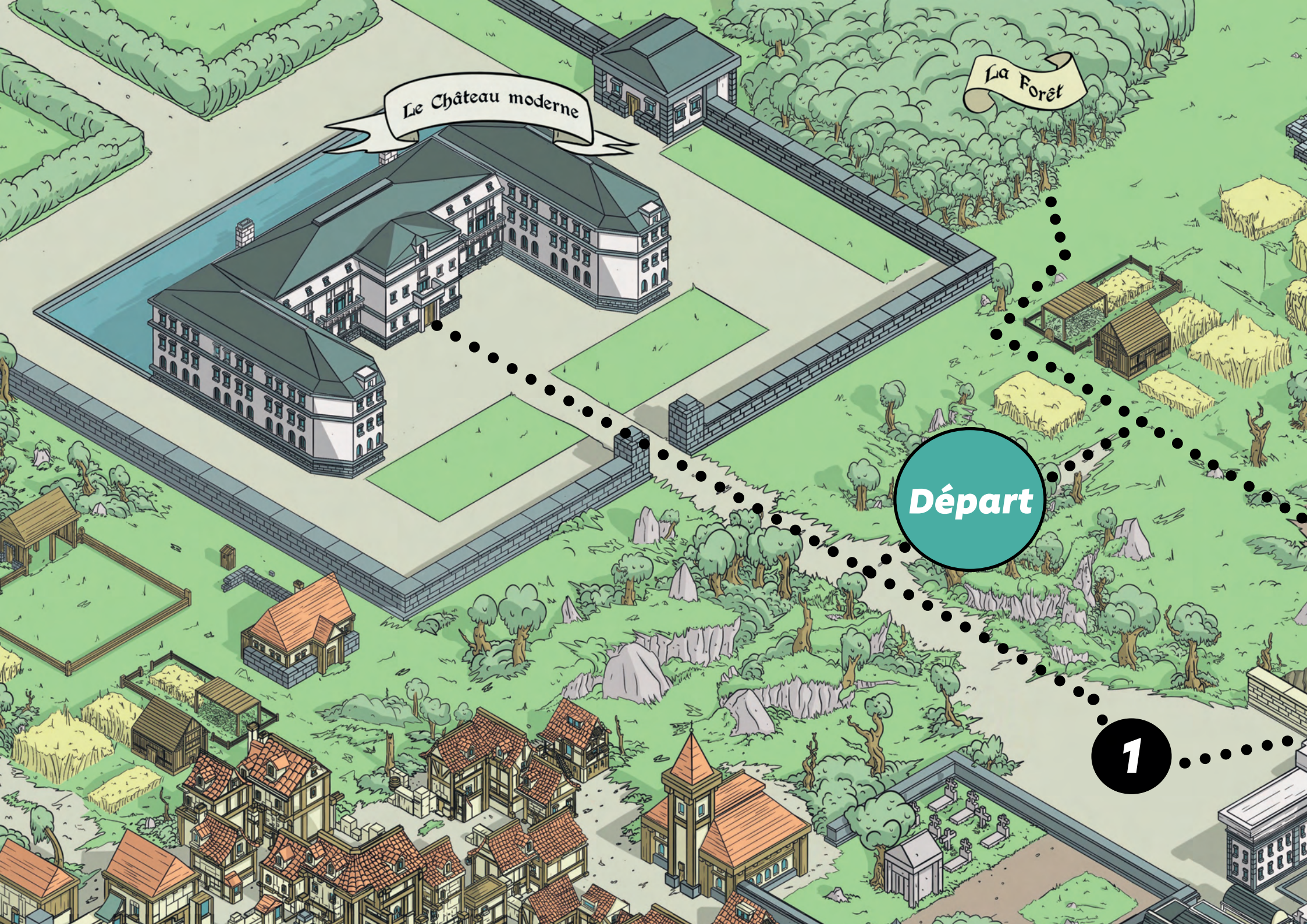


Le Château moderne

La Forêt

Départ

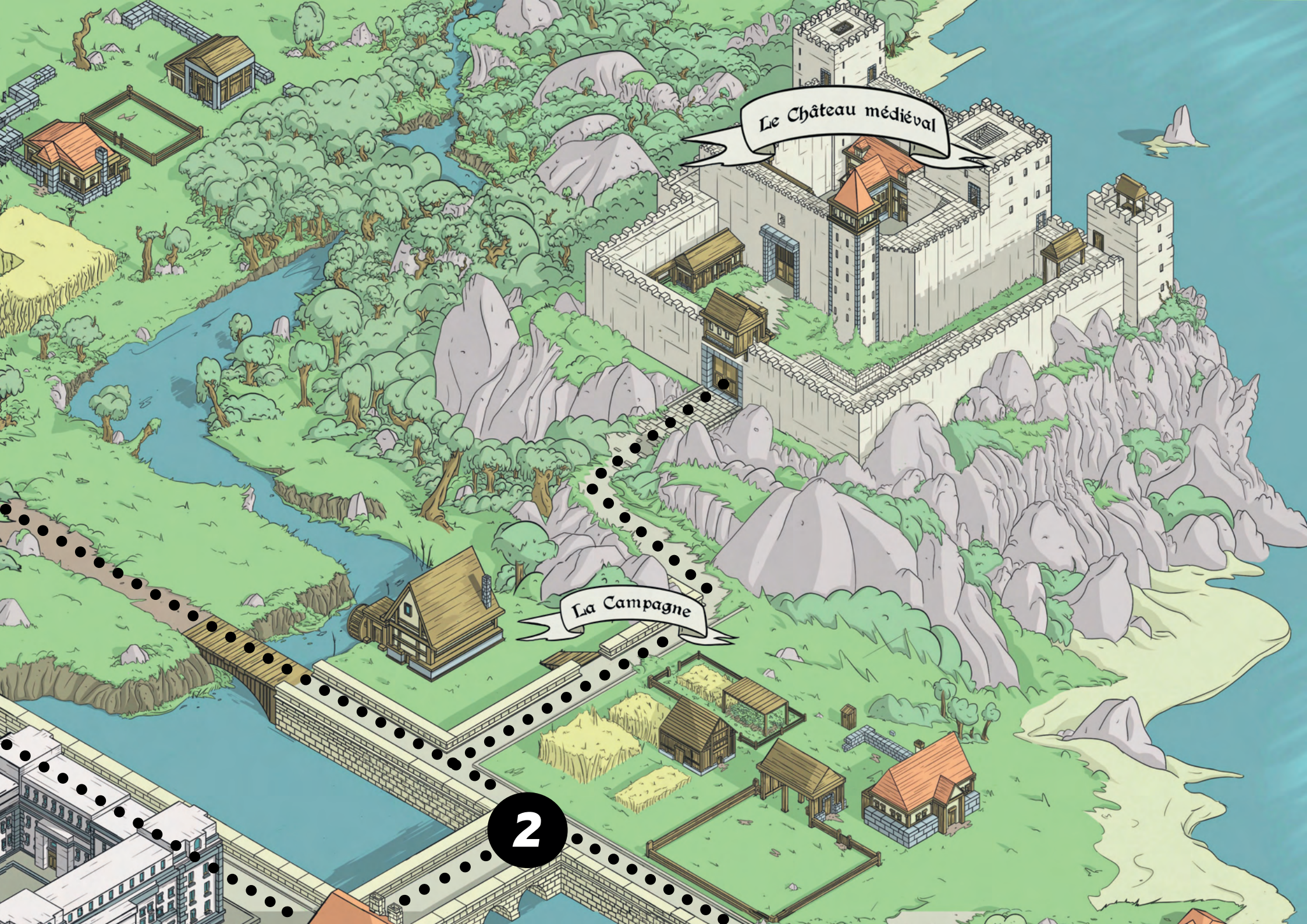
1



Le Château médiéval

La Campagne

2





L'Église

La Boutique

Le Marché

3

La Rue

Le Tribunal de
Police



Le Pavillon Puget

4

Le Port



QUÊTE



AGLAÉ

ET LE GÂTEAU À L'ORANGE

Aglaé de Fresse de Monval désire suivre une recette lue dans le *Nouvel Almanach de la Cour* : « Les gâteaux confits à l'orange de Mme Polignac ». Aide-la à se procurer tous les ingrédients nécessaires : oranges, farine, œufs, sucre et beurre pour l'anniversaire de sa mère. Où doit-elle se rendre en premier ? Retourne cette carte et fais ton choix parmi les deux lieux proposés.

Niveau 2



QUÊTE



BILI

ET LE TROUPEAU PERDU

Bili fait partie d'un troupeau de 850 brebis. Originaire d'Antibes, elle se rend pour la première fois dans le comté de Tende en 1472 pour y passer l'été. Malheur ! Arrivée dans la ville, distraite, elle s'égare. Aide-la à retrouver le pâturage sur lequel s'est rendu son troupeau. Note bien dans ton carnet les noms des forêts traversées et ceux des rivières longées. Ces notes t'aideront à répondre à l'énigme finale.

Niveau 3



QUÊTE



FAZY ET LE BANQUET

Fazy est le seigneur de Rame, ville située dans le département actuel des Hautes-Alpes. Précautionneux, il note tous les achats et toutes les ventes qu'il effectue, toutes les décisions qu'il prend et les événements marquants qu'il vit dans un livre-journal, du 6 juin 1471 au 28 juillet 1504. Cette année 1502, pour mardi-gras, le seigneur souhaite préparer un festin mais il lui manque des ingrédients pour le réaliser. Aide-le à les retrouver ! Grâce à la transcription de G. Manteyer, nous savons que le festin est composé : « [d']un quartier de mouton, [de] 8 gelinottes, [d']épices, [de] 7 gros pains de maison [pain complet], [d'un] pain de pâtissier [pain blanc] ». À toi de jouer !

Niveau 3



QUÊTE



FRANÇOIS ROBERT

ET LA VOLEUSE DE FRAISES

Tu incarnes un policier à qui l'on vient de demander d'enquêter sur un vol avec violence. Cela fait plusieurs semaines que des vols sont signalés sur le marché aux fruits de la ville. Ce matin, une marchande a encore été agressée : on lui a volé sa cargaison de fraises. Tu commences ton enquête au coeur de Marseille, une des plus grandes villes du royaume de France du XVIII^e siècle. Tu vas devoir arpenter les rues et faire attention aux moindres détails.

Niveau 1



QUÊTE



FRANÇOISE DE DONI

LA PRUNE ET LE MUSCAT

Françoise, marquise de Doni, séjourne à Florence en Italie. La France lui manque beaucoup. Elle t'a donc écrit pour se procurer ses aliments préférés : la prune de Brignoles et le muscat (vin). Aide-la à trouver les produits demandés ainsi qu'une caisse de transport et un navire capable d'acheminer la cargaison jusqu'en Italie.

Niveau 2



QUÊTE



JEAN ARNULF

ET SON ÉTAL AU MARCHÉ

Ton ami Jean, boucher, vient de louer un étal pour un an sur le marché de Carpentras en 1420 mais il ignore ce que les gens aiment manger ici. Aide-le à dresser la liste de ce qu'il devrait proposer à sa clientèle et découvre ce que l'on vendait sur les étals à la fin du Moyen Âge !

Niveau 3



QUÊTE



JOSEPH GRAS

ET LES LIQUEURS

"Haut liqueur !". Tu es un jeune commis qui travaille pour l'un des plus grands négociants de Marseille, Georges Roux. Pour t'apprendre les rudiments du commerce, Georges Roux t'envoie chercher des liqueurs, c'est-à-dire des boissons sucrées fabriquées avec de l'alcool, qu'il aime consommer le soir après un bon repas. Ne le déçois pas !

Niveau 1



QUÊTE



SUZON

ET LE CHOCOLAT CHAUD

Suzon est domestique chez Mme Marie Anne de Candolles à Marseille, en 1743. Celle-ci est mariée à un négociant en produits exotiques. Elle a entendu parler du chocolat chaud et souhaite en déguster. Aide Suzon à acheter tous les ingrédients, la chocolatière et le service en porcelaine !

Niveau 2



AGLAÉ
ET LE GÂTEAU À L'ORANGE



CHOIX 1

Tu décides de demander de l'aide à **Marie**, la cuisinière du château. Rends-toi au **Château moderne**.

CHOIX 2

Tu commences par rendre visite à **Anne**, la guérisseuse dans la **rue**.

FRANÇOISE DE DONI
LA PRUNE ET LE MUSCAT



CHOIX 1

Tu décides de te rendre au **port**, pour trouver un navire capable de transporter les denrées préférées de la marquise. Tu rencontres **M. Larchier**, capitaine de navire.

CHOIX 2

Tu commences par demander de l'aide à **Marie**, cuisinière du **château moderne**. Elle pourra peut-être t'indiquer les producteurs de prunes de la région.

BILI
ET LE TROUPEAU PERDU



CHOIX 1

Tu entends les sonnailles d'autres bêtes au loin ainsi que la voix d'un berger dans les terres agricoles environnantes, tu décides de lui demander ton chemin. Tu te rends à la **campagne** rencontrer **Bartolomé**, le berger.

CHOIX 2

Inquiète, encore sous le choc d'avoir perdu ton troupeau, tu décides de demander ton chemin. Tu te rends au **marché** voir **Renaud**, le marchand d'épices.

JEAN ARNULF
ET SON ÉTAL AU MARCHÉ



CHOIX 1

Tu décides de te rendre chez **Antoine**, ton boucher préféré, pour observer ce qu'il propose à sa clientèle sur la place du **marché**.

CHOIX 2

Tu décides de te rendre chez **René** le chasseur, près de la **forêt**, pour connaître ce qu'il vend aux bouchers de la région.

FAZY
ET LE BANQUET



CHOIX 1

Tu décides d'aller au **marché** pour rendre visite à **Antoine** le boucher et acquérir le quartier de mouton.

CHOIX 2

Tu vas à la **campagne** pour acquérir le quartier de mouton auprès de **Bartolomé** le berger.

JOSEPH GRAS
ET LES LIQUEURS



CHOIX 1

Tu décides d'embarquer au **port** sur un navire pour aller acheter les liqueurs directement à l'île de La Martinique. Pour cela, tu rends visite à **Jean Larchier**.

CHOIX 2

Tu préfères te rendre directement dans la boutique de produits exotiques tenue par **Magdelaine**, près de la place du **marché**.

FRANÇOIS ROBERT
ET LA VOLEUSE DE FRAISES



CHOIX 1

Tu t'en vas interroger les **échevins** au **Tribunal de police**. Ces magistrats en savent déjà probablement plus que toi sur l'affaire.

CHOIX 2

Tu décides de te rendre sur les lieux du crime et d'enquêter auprès des commerçants, en commençant par la **boutique** de **Magdelaine**, marchande de produits exotiques.

SUZON
ET LE CHOCOLAT CHAUD



CHOIX 1

Tu te rends à l'**église** chez le **père Adso** pour qu'il t'aide à trouver une recette de chocolat chaud, lui qui dispose d'une grande bibliothèque.

CHOIX 2

Tu décides d'aller au **château moderne** pour demander de l'aide à **Marie**, la cuisinière.



ARCHIVE - aide

AGLAÉ

ET LE GÂTEAU À L'ORANGE



Les cahiers d'Henriette Louise de Fresse de Monval, née des Michels de Champorcin

L'archive au dos de cette carte est un livre de raison dans lequel le chef de famille écrit les événements importants (naissances, baptêmes, mariages, décès...) mais aussi les achats et les ventes de terres ou de biens.

Source :

Archives départementales des Bouches-du-Rhône (ADBR),

fonds de Fresse de Monval, 248 J 102 :

livre de raison d'Henriette Louise commencé en 1791.

Taille : 35 cm sur 23, 2 cm.

Matériaux utilisés : couverture en carton recouverte de parchemin ; papier



ARCHIVE - aide

FRANÇOISE DE DONI

LA PRUNE ET LE MUSCAT



Les recettes d'Éléonore de Thézan

Les recettes au dos de cette carte sont inscrites sur des bouts de papier, que les historiennes et historiens qualifient de "papiers volants" ou "papillons de papier".

Source :

Archives départementales de Haute-Garonne (ADHG), fonds Tournier de Vaillac, 49 J 32



ARCHIVE - aide

FAZY

ET LE BANQUET



Un peu gluant mais appétissant !

L'archive au dos de cette carte est issue d'un *tacuinum sanitatis* produit vers 1390. Il s'agit d'un manuel basé sur un traité médical arabe écrit vers 1050.

Source :

Aliment : bouillie de froment, *Tacuinum sanitatis*, Italie, XVe siècle, folio 50V © BNF



ARCHIVE - aide

JOSEPH GRAS

ET LES LIQUEURS



Tableau de Joseph Vernet

Le tableau au dos de cette carte est une représentation du XVIIIe siècle qui offre une perspective sur la mer Méditerranée et des actrices du commerce, les femmes.

Source :

Joseph Vernet, Intérieur du Port de Marseille, vu du Pavillon de l'horloge du Parc, 1754. Paris, Musée National de la Marine.



ARCHIVE - aide



BILI

ET LE TROUPEAU PERDU

Cette montagne est un vrai labyrinthe !

La carte au dos représente le territoire actuel de la commune de Tende. Des toponymes, c'est-à-dire des noms de lieu, y ont été ajoutés.

Source :

Cette carte a été produite par Roxanne Cesarini grâce aux données de l'IGN (Institut national de l'information géographique et forestière). Elle intègre des toponymes mentionnés dans des documents écrits dès les années 1400.



ARCHIVE - aide



FRANÇOIS ROBERT

ET LA VOLEUSE DE FRAISES

Dispute entre deux marchandes de fruits à Marseille

La Sénéchaussée de Marseille, créée en 1536, traite notamment d'affaires criminelles et civiles. Il s'agit d'un tribunal qui se situe entre les juridictions dites inférieures (Maréchaussée) et celles dites supérieures (Parlements).

Source :

Archives départementales des Bouches-du-Rhône (ADBR), Sénéchaussée de Marseille, 2 B 1241, folio 10.



ARCHIVE - aide



JEAN ARNULF

ET SON ÉTAL AU MARCHÉ

Un animal dans son assiette

L'archive au dos de cette carte est issue d'un *tacuinum sanitatis* produit vers 1450. Il s'agit d'un manuel basé sur un traité médical arabe écrit vers 1050.

Source :

Marchand de viande de veau, *Tacuinum sanitatis*, Allemagne, XVe siècle, folio 71V © BNF



ARCHIVE - aide



SUZON

ET LE CHOCOLAT CHAUD

La passion des époux d'Albertas pour les jardins

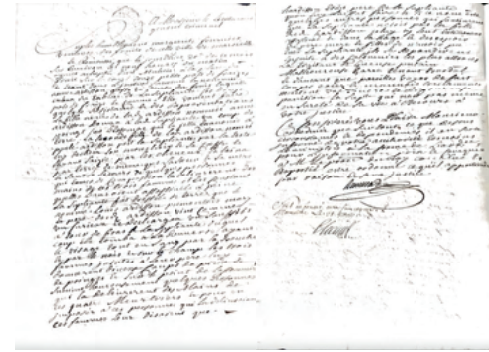
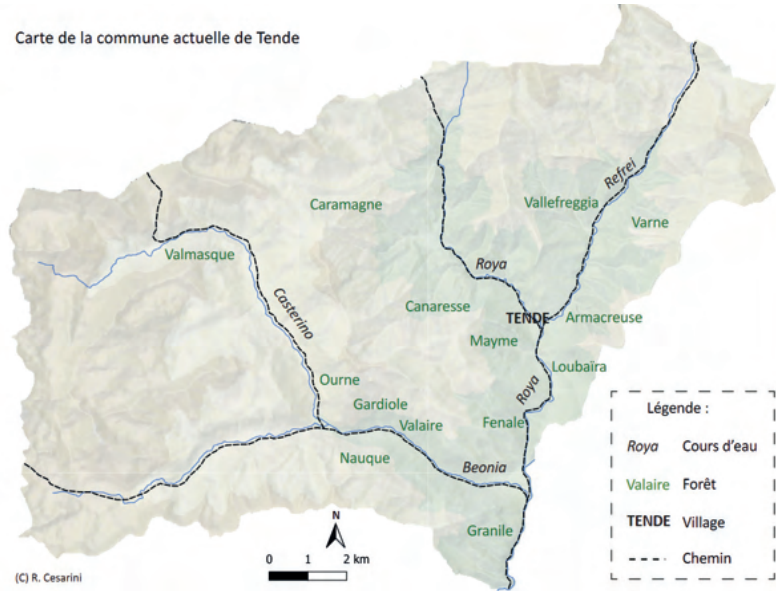
L'archive au dos de cette carte est un extrait du carnet et liste les plantes que le marquis d'Albertas cultive dans sa serre à Gémenos en 1783.

Source :

1) Archives départementales des Bouches-du-Rhône, fonds d'Albertas, 31 E 33 /
2) Archives privées de la famille d'Albertas, plan de 1751 du Jardin d'Albertas aujourd'hui à Bouc-bel-Air.



Carte de la commune actuelle de Tende



« A Monsieur le Lieutenant general criminel
 Suplie humblement Marguerite Fournier vendeuse
 des fruits de cette ville de Marseille
 Et remontre que le jourd'hier 20e de ce mois sur
 environ les neuf heures du matin ayant achepter
 d'un muletier à la place du fruit sur le cours douze
 petits pots de fraizes et étant dans l'instant survenu
 la nommée Anne ardisson aussy vendeuse du
 fruits laquelle enleva du tablier de la suppliante
 les douze pots de fraise et comme elle voulut faire
 quelque resistance et des representations la fille ainée
 de lad [ladite] ardition nommé Anne Ardisson

donna a lad[ite] un coup de poingt sur l'estomac
 qui la jette evanouie a terre [...]. Ce considéré vous
 plaira Monsieur ordonner que surtout ce que dessus
 circonstances et dependances il en sera informé de
 votre autorité tesmoins administrés à la forme de
 lave [la vendeuse] pour l'information prise et commu-
 niquée a M Le procureur du Roy conclue et rappor-
 tée estre ordonné ce qu'il appartiendra par raison et
 sera justice.
 21 mai 1773 Marseille. »



5	vaze de chadris a fleurs Double	1
1	vaze de Luniers a fleurs Double	2
1	Pots de Liries a fleurs Double	4
1	Pots de Lichis a fleurs Double	2
5	Pots de Lichis a fleurs	10
	Pots de Pommes a fleurs	14

ÉNIGME



AGLAÉ

ET LE GÂTEAU À L'ORANGE

Qu'est-ce que le parchemin ?

- A. Du vieux papier.
- B. La peau d'un animal tannée, pour fabriquer une feuille pour écrire.
- C. Du papyrus.
- D. Du plastique.

1



ÉNIGME



FRANÇOISE DE DONI

LA PRUNE ET LE MUSCAT

Je suis petite et odorante, c'est ma couleur qui me donne mon nom, on me transforme en sirop ou en bonbon, qui suis-je ?

- A. La rose.
- B. Le lila.
- C. La violette.
- D. Le bleuet.

1



ÉNIGME



BILI

ET LE TROUPEAU PERDU

Comment se repère-t-on en montagne au Moyen Âge ?

- A. À l'aide de documents planimétriques comme des cartes.
- B. En lisant les panneaux qui bordent les routes et les chemins.
- C. En utilisant une boussole.
- D. À l'aide de repères topographiques.

1



ÉNIGME



JEAN ARNULF

ET SON ÉTAL AU MARCHÉ

Parmi ces aliments, lequel se retrouve sur les étals des charcutiers à la fin du Moyen Âge ?

- A. Le bacon.
- B. Les oreilles d'âne.
- C. La graisse de canard.
- D. La friture de queue de rat.

1



ÉNIGME



FAZY

ET LE BANQUET

Quel aliment est préparé sur l'enluminure ornant l'extrait du *tacuinum sanitatis* ?

- A. De la bouillie de froment.
- B. Du lait chaud.
- C. De la soupe de céleri.
- D. Du riz au lait.

1



ÉNIGME



JOSEPH GRAS

ET LES LIQUEURS

Je suis une ville possédant un port très ancien et donnant sur la Méditerranée que la peste est venue perturber dans les années 1720.

- A. Madrid.
- B. Marseille.
- C. Séville.
- D. Casablanca.

1



ÉNIGME



FRANÇOIS ROBERT

ET LA VOLEUSE DE FRAISES

Je suis un petit fruit rouge. Je ne pousse pas sur les arbres. Je mûris au printemps et en été. Je suis très bonne en confiture ou dans les tartes. Mais on me mange souvent seulement avec du sucre. Qui suis-je ?

- A. La pomme.
- B. La fraise.
- C. La cerise.
- D. La tomate.

1



ÉNIGME



SUZON

ET LE CHOCOLAT CHAUD

M. d'Albertas possède une grande variété de plantes, dont certaines qui portent un nom particulier... Il indique par exemple "cerisier a fleurs double", "pruniers a fleurs double", "poiriers a fleurs double", etc. Pour quelle raison cultive-t-il ces plantes ?

- A. Pour collecter les "fleurs doubles".
- B. Pour manger des prunes, des poires et toutes sortes de fruits.
- C. Pour collectionner des plantes rares.
- D. Parce qu'il aime jardiner.

1



RÉPONSE : B

Comme tu peux l'observer sur ta carte "Archive", le premier document présenté est un cahier tenu par une noble du XVIIIe siècle, Henriette Louise de Fresse de Monval. Ce dernier s'appelle un "livre de raison". Il est recouvert d'une couverture en parchemin : cette matière, qui est en réalité **la peau d'un animal** (chèvre, mouton, veau), est tannée afin d'en faire une matière propre à l'écriture et à la plume. Elle est utilisée en Europe depuis l'Antiquité. Ce choix de couverture permet à Henriette Louise d'avoir un cahier solide et protégé qui va durer dans le temps.



RÉPONSE : D

Grâce aux textes qui ont été conservés, on sait que les terres en montagne à la fin du Moyen Âge sont essentiellement délimitées par des sommets, des rivières, des prés... c'est-à-dire, par des **éléments topographiques**. Par exemple, le 15 avril 1433, à Tende, on délimite les terres réservées aux vaches l'été des eaux de Castérino (*Castro Regini*) à la Nauque (*Naucham*).



RÉPONSE : A

C'est une **bouillie de froment**. Elle est préparée dans un chaudron, objet commun aux cuisines provençales du Moyen Âge et servie dans une vaisselle en bois. Cela peut surprendre mais cette vaisselle côtoyait celle en terre cuite. Le froment est une céréale : c'est un blé tendre, utilisé notamment dans la fabrication du pain blanc.



RÉPONSE : B

Si les **fraises** sont connues depuis l'Antiquité, au XVIIIe siècle, Amédée François Frézier rapporte d'un voyage dans les mers du sud une variété chilienne. Le croisement des différentes variétés et leur acclimatation prendra plusieurs décennies.



RÉPONSE : C

La **violette** est une fleur particulièrement odorante dont les pétales, les feuilles et les semences sont, d'après l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert, largement utilisés en médecine au XVIIIe siècle.



RÉPONSE : A

Les produits de charcuterie sont rarement mentionnés dans les écrits médiévaux provençaux. Nous savons néanmoins que les charcutiers vendent **des andouilles, du bacon, des boudins, des saucisses et de la viande salée**. Le terme *bacon* désigne à cette époque le porc salé. Quant aux oreilles d'âne, on en mange bien aujourd'hui dans les Hautes-Alpes mais ce sont des épinards sauvages contrairement à ce que leur nom laisse penser !



RÉPONSE : B

Il s'agit de la ville de **Marseille** - dont le port n'est pas encore vieux - qui au XVIIIe siècle se hisse au niveau des grands ports atlantiques. En 1720, la ville connaît un grave épisode de peste provoqué par un mauvais contrôle d'un navire.



RÉPONSE : C

Le marquis d'Albertas possède surtout des plantes d'ornement qu'il cultive pour la beauté de leurs fleurs et non pour en consommer les fruits. C'est le cas des arbres dits « à fleurs double » qui ne donnent pas de fruits. M. d'Albertas n'est pas un jardinier, mais un botaniste ! **Il cultive les plantes pour en faire la collection** parce qu'il apprécie leur beauté et leur rareté.



ÉNIGME



AGLAÉ

ET LE GÂTEAU À L'ORANGE

Observe ta carte «Archive». Qui me protège des regards indiscrets ?

- A. Une formule magique.
- B. Une indication sur ma couverture qui maudit les personnes qui auraient envie de m'ouvrir.
- C. Les cordes qui permettent de fermer ma couverture.
- D. Un cadenas invisible.

2



ÉNIGME



FRANÇOISE DE DONI

LA PRUNE ET LE MUSCAT

Observe l'archive que t'a confiée la noble Éléonore de Thézan, de quelle recette s'agit-il ?

- A. D'une soupe de violettes.
- B. D'un gâteau à la violette.
- C. De bonbons à la violette.
- D. D'un sirop à la violette.

2



ÉNIGME



BILI

ET LE TROUPEAU PERDU

Que signifie le mot "transhumance" ?

- A. C'est un mouvement intellectuel défendant l'usage des sciences et des techniques afin d'améliorer la condition humaine jusqu'à atteindre l'immortalité.
- B. Ce mot désigne la migration d'un troupeau.
- C. La transhumance consiste à projeter mentalement son esprit hors de son corps.
- D. La transhumance définit le lien entre un berger et son troupeau.

2



ÉNIGME



JEAN ARNULF

ET SON ÉTAL AU MARCHÉ

Quel aliment n'est pas consommé parmi la liste suivante en Provence au Moyen Âge ?

- A. La tête de bœuf.
- B. Le gingembre.
- C. Le beurre.
- D. Le thé.

2



ÉNIGME



FAZY

ET LE BANQUET

À qui confie-t-on aujourd'hui l'étude de la vaisselle du passé ?

- A. Aux céramistes.
- B. Aux vaisseliers.
- C. Aux archéologues.
- D. Aux céramologues.

2



ÉNIGME



JOSEPH GRAS

ET LES LIQUEURS

Je suis fait de bois et me nourris du vent. Qui suis-je ?

- A. Une flûte en bois.
- B. Un tonneau.
- C. Un navire.
- D. Un arbre.

2



ÉNIGME



FRANÇOIS ROBERT

ET LA VOLEUSE DE FRAISES

Je sais aussi bien ponctuer les phrases que les rixes. Qui suis-je ?

- A. Un cri.
- B. Un coup.
- C. Un poing.
- D. Un bleu.

2



ÉNIGME



SUZON

ET LE CHOCOLAT CHAUD

Je suis fait de lignes et de formes géométriques. Mes buis, mes fontaines et mes parterres de fleurs offrent des tableaux figés d'une grande beauté. Le monde m'admire et je suis le favori de Louis XIV. Qui suis-je ?

- A. Un jardin chinois car à l'époque moderne on adore l'Orient !
- B. Un jardin turc, pour cultiver des tulipes, fleurs préférées des Européens au XVIIe siècle (oui, les tulipes sont originaires de Turquie !).
- C. Un jardin français, dont la symétrie est un art !
- D. Un jardin à l'anglaise, fait de chemins et parsemé d'arbres et d'arbustes en tout genre. Un vrai reflet de la nature !

2



RÉPONSE : C

Le livre de raison d'Henriette Louise semble précieux à ses yeux : en plus de la couverture en parchemin qui le rend solide, le libraire qui lui a vendu cet exemplaire y a ajouté des **cordes**. Ces dernières, bien que rudimentaires, sont une protection symbolique : elle signifie aux regards curieux que le livre renferme des informations importantes (et non pas secrètes !) sur la famille de Fresse de Monval. Aussi, seuls les membres de cette famille sont-ils autorisés à le consulter et à s'en servir.



RÉPONSE : B

La transhumance est un « **système d'élevage fondé sur le déplacement de troupeaux** de régions vers d'autres dont les périodes de végétation sont décalées [...] »*. Ce n'est pas qu'une adaptation aux contraintes environnementales mais aussi une stratégie économique qui prend son essor au Moyen Âge. Attention, le terme « transhumance » est anachronique, il date au moins des années 1850.



*Source : <https://www.cnrtl.fr/definition/transhumance>

RÉPONSE : C ou D

Un céramiste est un artiste qui crée de la céramique tandis qu'un vaisselier est un meuble où la vaisselle est exposée à la vue. Les **archéologues** sont amenés à étudier la céramique ancienne, parmi eux se trouvent des spécialistes en la matière : les **céramologues**. Leur travail consiste à dater la céramique et à identifier des activités humaines comme la cuisine ou le commerce.



RÉPONSE : C

Il s'agit d'un **poing**. La violence des femmes, longtemps perçue comme un tabou social, est en réalité multiple. Les femmes ne sont plus étudiées par les historiens et les historiennes seulement comme des victimes mais désormais en tant qu'actrices pouvant user de violence. Il est fréquent de les retrouver dans les archives de police à la suite de conflits y compris physiques.



RÉPONSE : D

Comme tu peux le lire dès la deuxième ligne, il s'agit d'une recette pour préparer "**le sirop violet**" ou **sirop à la violette**. Ce dernier est réalisé grâce à l'infusion des fleurs de violettes dans de l'eau sucrée. Il permet de soigner les rhumes, les maladies de poitrine, les infections urinaires, les maux de ventres ou les inflammations. Les fleurs sont essentielles dans la pharmacopée (recueil de recettes des pharmaciens) et la médecine au XVIIIe siècle.



RÉPONSE : D

Les Hollandais transportent du thé en Europe pour la première fois en 1606 donc au cours de ce que l'on appelle aujourd'hui l'époque moderne. La tête de bœuf est très appréciée en Provence au Moyen Âge de même que le gingembre que l'on retrouve dans de nombreuses recettes et même dans le jardin du roi René. Le beurre est aussi consommé bien qu'il soit plus commun dans la moitié nord de la France actuelle.



RÉPONSE : C

Les **navires** que l'on aperçoit représentent le processus de mondialisation commerciale du port de Marseille depuis la deuxième moitié du XVIIe siècle avec notamment l'édit d'affranchissement de 1669. Celui-ci exempte les marchandises déchargées de certaines taxes avec des avantages pour les marchands marseillais. Au XVIIIe siècle, Marseille se hisse au niveau des grands ports atlantiques (Bordeaux, Nantes, Saint-Malo).



RÉPONSE : C

M. et Mme d'Albertas apprécient particulièrement les jardins ! Ils possèdent plusieurs **jardins à la française**. Le jardin d'Albertas est très **symétrique** : il est composé d'allées droites, de haies de buis, de fontaines et de bassins d'ornement. Mme d'Albertas fait également aménager un jardin à l'anglaise, largement inspiré de la nature. Tu peux les visiter (Bouc-Bel-Air et Gémenos, Bouches-du-Rhône).



ÉNIGME



AGLAÉ

ET LE GÂTEAU À L'ORANGE

Je suis longue et légère, sur le parchemin je cours ou je danse pour m'exprimer. Qui suis-je ?

- A. Un pinceau.
- B. Un stylo.
- C. Un fusain.
- D. Une plume.

3



ÉNIGME



BILI

ET LE TROUPEAU PERDU

Quel(s) mot(s) ser(ven)t à désigner les déplacements de troupeaux au Moyen Âge ?

- A. Un estivage.
- B. Une migration.
- C. Une remue.
- D. Une transhumance.

3



ÉNIGME



FAZY

ET LE BANQUET

J'étanche, je soigne et j'assaisonne. Qui suis-je ?

- A. De la bière.
- B. De l'eau.
- C. Du vin.
- D. De la soupe.

3



ÉNIGME



FRANÇOIS ROBERT

ET LA VOLEUSE DE FRAISES

Aux fruits, aux légumes ou aux poissons, d'hiver ou d'été, je vous nourris toute l'année et vous fait prendre l'air. Qui suis-je ?

- A. La salade.
- B. La soupe.
- C. Le marché.
- D. Le restaurant.

3



ÉNIGME



FRANÇOISE DE DONI

LA PRUNE ET LE MUSCAT

Je suis petit et léger, mon chant mélodieux est particulièrement apprécié. Dans les vergers et les champs je gringotte à l'envie. Qui suis-je ?

- A. Un rouge-gorge.
- B. Un rossignol.
- C. Une chouette.
- D. Un étourneau.

3



ÉNIGME



JEAN ARNULF

ET SON ÉTAL AU MARCHÉ

J'étudie les relations entre l'humain et l'animal dans le passé à partir de restes osseux. Qui suis-je ?

- A. Un-e phonologue.
- B. Un-e biologiste.
- C. Un-e archéozoologue.
- D. Un-e taxidermiste.

3



ÉNIGME



JOSEPH GRAS

ET LES LIQUEURS

Je me tiens sur une canne et je finis souvent en poudre. Qui suis-je ?

- A. Du sable.
- B. De vieux biscuits.
- C. Des épices.
- D. Du sucre.

3



ÉNIGME



SUZON

ET LE CHOCOLAT CHAUD

À ton avis, qu'est-ce que la « tulipomania » ?

- A. Une maladie incurable qui a disparu grâce à la vaccination.
- B. Un genre littéraire consacré aux fleurs.
- C. L'engouement sans précédent pour la tulipe au XVIIe siècle.
- D. Une variété de tulipe.

3



RÉPONSE : D

Au XVIII^e siècle, ce sont les **plumes** d'oiseaux, essentiellement d'oie et de canards, qui sont utilisées. On prélève surtout les plumes des ailes qui sont longues et fines. Néanmoins, elles ne doivent pas dépasser les 25 centimètres pour être utilisées comme instruments d'écriture. Ces dernières peuvent s'acheter chez un libraire-papetier, auprès d'un colporteur, mais les familles nobles possédant des terres agricoles ou des basses-cours peuvent disposer des plumes de leurs propres volailles.



RÉPONSE : A

Dans les écrits médiévaux on retrouve le plus souvent les termes d'**estivage** pour désigner la montée des troupeaux aux pâturages et d'hivernage pour qualifier leur redescente. De manière générale, l'estivage commence au mois de mai ou au mois de juin et prend fin au mois d'août ou de septembre. L'hivernage a lieu du mois de septembre ou d'octobre jusqu'au mois d'avril ou de mai.



RÉPONSE : C

Le **vin** est une boisson commune au Moyen Âge. Il peut être bu pour se désaltérer, mélangé ou non à de l'eau ou pris... comme un médicament ! Dans les traités pharmaceutiques, on lui octroie de nombreuses vertus : ainsi, boire du vin est conseillé après un accouchement. Il est aussi utilisé en cuisine. Le verjus, suc acide tiré des raisins qui ne sont pas encore mûrs, sert par exemple d'assaisonnement.



RÉPONSE : C

Sous l'Ancien Régime, les **marchés** sont des lieux de vie et d'échanges économiques essentiels. Leur organisation est régie par des règles établies par les villes ou d'autres pouvoirs. Les enjeux liés au ravitaillement des villes sont particulièrement importants.



RÉPONSE : B

Madame de Thézan possède des **rossignols** en captivité. Le chant de cet oiseau est très mélodieux et plaît particulièrement aux nobles français-e-s du XVIII^e siècle. Cet engouement pour ces volatiles se retrouve dans certaines peintures, comme dans le Portrait présumé de Marie-Émilie Baudouin, par François Boucher (vers 1790) où l'on voit une jeune fille portant un rossignol sur son doigt.



RÉPONSE : C

L'**archéozoologie** étudie les os et les dents retrouvés en contexte archéologique pour reconstituer la faune locale et comprendre les modes d'appropriation et d'utilisation des animaux. Les phonologues sont des linguistes, les biologistes étudient le domaine du vivant et le taxidermiste prépare les animaux morts pour les conserver avec l'apparence de la vie.



RÉPONSE : D

Au XVIII^e siècle, il y a une croissance de la consommation des produits exotiques, notamment du **sucre**. En Angleterre, cela va de paire avec l'achat de mobilier et de vaisselles. Alors qu'en 1679 Madame de Sévigné doutait des vertus du sucre dans sa correspondance jusqu'à en prôner l'abandon, un siècle plus tard, les traités médicaux dressent la longue liste des maux soignés par le sucre.



RÉPONSE : C

Le terme « tulipomania » désigne le soudain engouement pour les tulipes dans le nord des Provinces-Unies (Hollande actuelle) au milieu du XVII^e siècle. Cette fleur est découverte au début du XVI^e siècle par des voyageurs européens à Constantinople (Istanbul) dans le jardin du sultan Soliman le Magnifique. Elle devient rapidement très prisée en Europe et on échange des bulbes au prix de l'or ! Finalement, cette spéculation entraîne le premier crash financier de l'histoire en 1637.



ÉNIGME

AGLAÉ

ET LE GÂTEAU À L'ORANGE



À ton avis, que doit-on observer lorsque l'on étudie la matière des cahiers d'Henriette Louise de Fresse de Monval ? (plusieurs réponses possibles)

- A. Identification du papier (type, épaisseur, couleur, format, filigrane...).
- B. Identification des instruments graphiques (plume, crayon, mine de charbon...).
- C. Identification de l'ordinateur et du logiciel utilisés.
- D. Identification des mines, de l'encre (composition de l'encre).

4



ÉNIGME

BILI

ET LE TROUPEAU PERDU



Au début de sa quête, Bili entend une sonnaille... Sais-tu ce que c'est ?

- A. Un type de fer que l'on met au sabot des mulets.
- B. Une grande marmite.
- C. Un type de cloche dont on équipe les animaux.
- D. Un chant.

4



ÉNIGME

FAZY

ET LE BANQUET



Je sers à la conservation des aliments au Moyen Âge. Qui suis-je ?

- A. De la glace.
- B. Du sel.
- C. Du miel.
- D. Un récipient hermétique.

4



ÉNIGME

FRANÇOIS ROBERT

ET LA VOLEUSE DE FRAISES



Verbal ou en justice, je juge et je condamne. Qui suis-je ?

- A. Un avocat.
- B. Un policier.
- C. Un procès.
- D. Une amende.

4



ÉNIGME

FRANÇOISE DE DONI

LA PRUNE ET LE MUSCAT



Observe la recette qu'Éléonore de Thézan prépare pour nourrir ses rossignols. Quels ingrédients utilise-t-elle ? (Plusieurs bonnes réponses)

- A. Un œuf.
- B. Des graines de tournesol.
- C. Du persil.
- D. De la viande hachée.

4



ÉNIGME

JOSEPH GRAS

ET LES LIQUEURS



En vous procurant des fruits je me nourris, qui suis-je sur le tableau ?

- A. Une marchande de fruits.
- B. Un médecin.
- C. Un arbre fruitier.
- D. Un capitaine de navire.

4



RÉPONSE : A, B et D

L'observation et l'étude de la matérialité des supports d'écriture s'appelle la "génétique des textes". Il s'agit d'**identifier le type de papier utilisé, les instruments graphiques maniés ainsi que la composition de l'encre ou des mines qui permettent d'écrire**. À l'époque d'Henriette Louise tout ce matériel est cher et les instruments d'écriture de bonne qualité sont réservés aux groupes sociaux privilégiés. Le fait que Henriette Louise écrive sur un cahier de parchemin relié, avec une encre foncée et une plume fine, indique qu'elle appartient à la noblesse.



RÉPONSE : C

"La sonnaille est une **cloche** ou une clochette qui s'attache au cou des bestiaux [...] lorsqu'ils se déplacent."*. En Provence, il existe plusieurs types de sonnailles comme les redons, les piques, les clavelas ou les platelles qui ne produisent pas le même son. L'éleveur peut ainsi rythmer les déplacements de son troupeau et identifier les bêtes de son choix.

*Source : <https://www.cnrtl.fr/definition/sonnaille>



RÉPONSE : B

Le **sel** est le principal agent conservateur utilisé au Moyen Âge. On sale par exemple la viande et les poissons. On lui connaît d'autres utilités : il est indispensable à la fabrication des fromages et sert de complément alimentaire aux bêtes. Le commerce du sel est très important à la fin du Moyen Âge : de Marseille, il est conduit à dos de mulet jusqu'au sud du Dauphiné et au Piémont italien.



RÉPONSE : C

Les sources judiciaires sont de véritables mine d'or d'informations, que ce soit à propos de la justice ou bien de la société en général. Au-delà des **procès** célèbres, les petits conflits nous renseignent sur les usages courants, les relations quotidiennes. En effet, pour comprendre un conflit, ceux qui rédigent les procès-verbaux retranscrivent quantité de détails très utiles pour comprendre les sociétés passées.



RÉPONSE : A, C et D

Mme de Thézan connaît bien les recettes proposées par l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert. Pour attraper un rossignol, **elle mélange de la viande hachée, de persil et de jaune d'oeuf dur**. La première recette, plus simple, est confectionnée à l'aide de "tortillon" (pâtisserie du sud-ouest de la France), de sucre et d'un œuf.



RÉPONSE : A

On trouve sur le tableau aussi bien des marchands que de petits commis ou encore des membres de la noblesse qui se distinguent par la richesse de leur habit. On observe ainsi des **femmes marchandes** dans le coin droit inférieur de la toile. Le commerce n'est donc pas l'apanage des hommes. L'implication des femmes dans le commerce varie en fonction de l'échelle et de l'importance de leurs activités.



ÉNIGME FINALE



AGLAÉ

ET LE GÂTEAU À L'ORANGE

Que signifie "xbre" à la troisième ligne du manuscrit d'Henriette de Fresse de Monval ? Indice : il fait partie de la formulation suivante : "du 1er xbre 1778". Pour répondre, aide-toi de ta carte « Archive ».

- A. Arbre.
- B. Octobre.
- C. Timbre.
- D. Décembre.



ÉNIGME FINALE



BILI

ET LE TROUPEAU PERDU

Sur ta carte "Archive", le nom de la rivière située au sud-ouest de Tende a été effacé. Aide-toi de tes notes sur les forêts traversées et les rivières longées pour trouver le nom de cette rivière :

- A. Beonia.
- B. Vallauria.
- C. Casterino.
- D. Durance.



ÉNIGME FINALE



FAZY

ET LE BANQUET

Que signifie BnF ? Pour répondre, aide-toi de ta carte « Archive ».

- A. Banque nationale de France.
- B. Bibliothèque nationale de France.
- C. Bien national de France.



ÉNIGME FINALE



FRANÇOIS ROBERT

ET LA VOLEUSE DE FRAISES

Regarde bien ta carte «Archive». Comment se déroule cette affaire ?

- A. Anne Ardisson vole des pots de fraises à Marguerite et se bat avec les autres.
- B. Paule Ardisson se bat avec Anne puis vole les pots de fraises.
- C. Marguerite possède des pots de fraises qu'Anne lui prend avant de l'agresser avec sa famille.



ÉNIGME FINALE



FRANÇOISE DE DONI

LA PRUNE ET LE MUSCAT

Observe la première archive : pourquoi peut-on dire qu'elle a été écrite par une personne très croyante ? Indice : la réponse précède le sirop !



ÉNIGME FINALE



JEAN ARNULF

ET SON ÉTAL AU MARCHÉ

Regarde bien ta carte «Archive». Pourquoi le veau est-il représenté vivant sur l'enluminure ?

- A. Pour une raison éthique : représenter un animal mort pouvait choquer les lecteurs du *Tacuinum sanitatis*.
- B. Pour une raison pédagogique : les personnes qui regardent l'enluminure comprennent grâce à ce dessin qu'il s'agit d'un veau.
- C. Pour une raison d'hygiène : on oblige les bouchers à vendre de la viande arrivée "sur pied" dans la boucherie pour s'assurer de sa fraîcheur.



ÉNIGME FINALE



JOSEPH GRAS

ET LES LIQUEURS

Regarde bien ta carte «Archive». Qu'est-ce qui permet de dire que le port de Marseille est dynamique ?

- A. Il y a de grands et beaux bâtiments de chaque côté du port.
- B. La multitude de navires et de marchandises disposées sur les quais.
- C. Les nombreux passants qui sont richement habillés.



ÉNIGME FINALE



SUZON

ET LE CHOCOLAT CHAUD

Observe ta carte « Archive ». Combien le marquis d'Albertas possède-t-il de pots de poiriers à fleurs doubles ? Indice : la réponse se situe après les "vaze de pruniers a fleurs double".

- A. 2.
- B. 14.
- C. 4.
- D. 13.



RÉPONSE : D

Les abréviations étaient largement utilisées par les scriptrices et les scribes de l'époque moderne. Ainsi, ils s'en servaient notamment pour écrire les dates. **"xbre" signifie "décembre" qui vient du latin "december" c'est-à-dire le dixième mois de l'année** puisque le calendrier romain commençait en mars. Cette abréviation était encore employée au XVIIIe siècle.



RÉPONSE : B

Ce cours d'eau et le vallon qu'il traverse sont appelés **Vallauria** depuis 1450 environ. Ce toponyme signifierait "la vallée dorée". Ce nom a peut-être été donné à cette rivière car elle se trouve à proximité d'une mine de plomb argentifère que l'on peut aujourd'hui visiter.



RÉPONSE : A

Dans ce jeu, l'abréviation "BnF" signifie **"Bibliothèque nationale de France"**. C'est un lieu ouvert à tout le monde : aux curieuses et curieux qui peuvent y visiter des expositions ou assister à des manifestations culturelles mais aussi aux scientifiques qui peuvent y étudier des manuscrits anciens dont sont issues les enluminures de ce jeu.



RÉPONSE : C

En 1773, Marguerite Fournier souhaite acheter des pots de fraises à un muletier place du fruit sur le Cours à Marseille, et les payer après les avoir elle-même revendus. La dénommée Anne Armalin dite « préposée par les muletiers pour traiter du prix et de la vente des fraises » s'y oppose et le conflit se transforme en affrontement physique entre d'un côté Anne, son mari et ses filles, et de l'autre Marguerite.



RÉPONSE :

C'est la formulation "vive Jésus", surmontée d'une croix, qui indique la grande religiosité de la personne qui a écrit cette recette. Ce type d'inscription est très courante à l'époque moderne. Selon Anne Bérroujon et Isabelle Luciani, « La croix, promue au rang de signe divin principal, imprégnant depuis le Moyen Âge les diplômes et les chartes, est un des signes que l'on repère le plus fréquemment : en Gironde, un livre de raison sur deux en comporte au moins une » (Bérroujon Anne, Luciani Isabelle, « Les écrits du for privé : matière et texte », Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.) *Les écrits du for privé en France : de la fin du Moyen Âge à 1914*, Paris, CTHS, 2014, p. 45).



RÉPONSE : C

Les textes provençaux médiévaux témoignent de tromperies de bouchers envers leur clientèle. Ils font passer une viande pour une autre, la parent de la graisse d'un autre animal pour l'embellir... Afin de lutter contre ces fraudes, des ordonnances sont dictées par les pouvoirs locaux. Par exemple, on interdit de vendre de la viande pourrie et on ordonne que seules les chairs des animaux « qui seront rentrés sur leurs pieds dans le mazel* » seront vendues.



RÉPONSE : B

Toutes ces circulations sont le signe d'une grande activité marchande du port au XVIIIe siècle qui permet l'enrichissement de Marseille. Les navires rapportent des produits du monde entier visibles sur les quais, en particulier des Antilles et du Levant (Méditerranée orientale).



RÉPONSE : C

Le marquis d'Albertas possède **4 pots de poiriers à fleurs doubles**. Cette information se situe à la seizième ligne de la liste des plantes de sa serre. Les chiffres indiqués à droite ne sont pas les prix des plantes mais bien l'indication du nombre d'exemplaires. M. le président est donc un grand collectionneur et possède une grande serre. Malheureusement, celle-ci a aujourd'hui disparu.



*boucherie en provençal

CHÂTEAU MODERNE

Rencontre : Marie, cuisinière

Marie est une employée de Mme de Fresse de Monval. Elle est toujours prête à aider, en-dehors des heures de préparation des repas bien sûr !



AGLAÉ : Tu as de la chance, Marie te donne du beurre et des œufs ! Coche ces ingrédients dans la liste de ton carnet.



FRANÇOISE DE DONI : Marie connaît bien les paysans de la région puisqu'elle leurs achète des produits. Elle te conseille de rendre visite à Mme Claire Julie de Foresta.



SUZON : Marie ne connaît pas très bien la recette du chocolat chaud. Elle a déjà du mal à confectionner le "caffé" que lui demande sans cesse Mme de Fresse de Monval ! Elle ne possède donc pas de chocolatière et ne peut pas risquer de te prêter un service en porcelaine.



CAMPAGNE

Rencontre : Claire Julie de Foresta

Claire Julie de Foresta est une veuve qui habite dans un hôtel particulier à Marseille. Au moment des récoltes, elle part à la campagne pour surveiller son domaine et aider ses paysans. Quotidiennement, elle écrit à son fils Marie Joseph pour lui rendre compte de la gestion des domaines agricoles.



AGLAÉ : Madame de Foresta te vend de la farine de son moulin seigneurial. Elle te servira pour faire ton gâteau. Coche-la dans la liste de ton carnet.



SUZON : Mme de Foresta n'a malheureusement pas les ingrédients permettant de réaliser du chocolat chaud.



FRANÇOIS ROBERT : Mme de Foresta n'emploie pas de Camille. Elle te souhaite bonne chance pour la suite de ton enquête.



FRANÇOISE DE DONI : Claire Julie vient de récolter ses prunes. Elle t'en confie un grand panier mais te conseille de bien les emballer pour le transporter ! Coche-les dans la liste de ton carnet.



CHÂTEAU MÉDIÉVAL

Rencontre : Jeanne, cuisinière

Jeanne est cuisinière depuis de nombreuses années. Elle connaît très bien les recettes et les ingrédients disponibles dans le garde-manger.



FAZY : Jeanne t'apprend que le pain de maison est bien cuit par ses soins au four banal. Attention, ce n'est pas le cas du pain blanc ! Devant ton désarroi, elle se propose d'aller l'acheter elle-même à la boulangerie.



JEAN ARNULF : Jeanne prépare souvent des volailles mais les bouchers n'en vendent pas car les gens d'ici en élèvent, pareil pour le cochon. Parmi les produits que vend le boucher, elle a remarqué que les tripes, les rognons et le foie sont très appréciés ainsi que les têtes et les queues de moutons.



BILI : Jeanne t'accueille chaleureusement. "Ne t'inquiète pas ma petite, je vais vérifier dans le livre de comptes !" Elle réussit à consulter l'ouvrage sans que personne ne la surprenne et apprend que ton pâturage est celui de *Vallauria*. Son accès est autorisé dès la Saint-Jean, c'est-à-dire le 21 juin. Pour t'y rendre, il te faudra quitter le village en direction du Sud en suivant le fleuve que l'on appelle *Roya*.



RUE

Rencontre : Anne, guérisseuse

Anne est une sage-femme qui œuvre dans différentes villes de Provence. En plus de l'aide qu'elle apporte aux femmes pendant leur grossesse, elle est guérisseuse et fabrique différents remèdes



AGLAÉ : Anne ne peut pas t'aider à réaliser ton gâteau.



SUZON : Tu as de la chance, Anne connaît la recette du chocolat chaud. En effet, en tant que guérisseuse, elle en a déjà confectionné. Le chocolat chaud est considéré comme une boisson fortifiante qui a des effets positifs sur le corps en cas de maladie. Elle t'indique qu'il te faut de la vanille, du poivre, du piment de Cayenne et bien sûr, du chocolat !





AGLAÉ

CHOIX 1

Tu décides de continuer à aider Aglaé en te rendant au **marché** pour rencontrer **Anne Armalin**, la marchande de fruits.

CHOIX 2

Tu préfères aller à la **campagne** pour rendre visite à **Claire Julie de Foresta** qui gère son domaine agricole.



SUZON

CHOIX 1

Tu décides de suivre les conseils de Marie et de te rendre dans la **rue** pour rencontrer **Anne la guérisseuse**.

CHOIX 2

Tu penses déjà connaître la recette du chocolat. Tu prends donc le chemin de la **boutique** de produits exotiques de **Magdelaine**.

CHOIX 3

Tu penses que tu connais déjà la recette du chocolat chaud et que tu disposes de tous les ingrédients. Tu décides de te rendre à la **boutique** de **Marguerite Provensalle**, marchande mercière à Marseille pour trouver une chocolatière et un service en porcelaine.



FRANÇOISE

CHOIX 1

Tu suis les conseils de Marie et tu te rends à la **campagne** chez **Mme de Foresta**.

CHOIX 2

Tu penses que tu peux attendre pour trouver les prunes et tu préfères aller au **port** pour rendre visite à **Jean-Antoine Boulle**, à la loge des négociants de marchandises.



FAZY

CHOIX 1

Reste les gelinottes ! Tu t'empresses d'aller demander à **René**, le meilleur chasseur de ces terres, s'il en a attrapées dans la **forêt**.

CHOIX 2

Reste les gelinottes ! Tu t'empresses d'aller en commander à **Paul**, le marchand de poissons du **marché**.



JEAN

CHOIX 1

Tu vas vérifier les propos de Jeanne auprès de la population, sur la place du **marché**. Ton ami, **Renaud**, pourra certainement t'aider à en apprendre plus sur ce qui est consommé !

CHOIX 2

Fatigué de cette course à travers la ville, tu décides de prendre du repos dans l'**église** où officie le **père Adso**. D'un naturel bavard, il pourra sûrement t'en apprendre plus sur les habitudes alimentaires des habitants.



BILI

CHOIX 1

Jeanne ne connaît pas la suite du chemin. Toutes ces allées et venues commencent à te faire tourner la tête. Tu décides de trouver du repos dans l'**église** la plus proche pour rassembler tes idées et te reposer.

CHOIX 2

Jeanne ne connaît pas la suite du chemin. Puisqu'il te faut suivre un fleuve, tu décides d'interroger **Paul**, marchand de poissons au **port**, sur l'emplacement de cette vallée dorée.



AGLAÉ

CHOIX 1

Tu décides d'aller dans la **rue** où se trouve **Anne la guérisseuse** en espérant qu'elle puisse t'aider.

CHOIX 2

Tu préfères aller au **marché** voir **Anne Armalin**, marchande de fruits à Marseille.

CHOIX 3

Tu disposes de tous les ingrédients, bravo ! Il ne te reste plus qu'à répondre à l'énigme finale avant de rentrer au château aider Aglaé à réaliser le gâteau de Mme de Pognac.



FRANÇOISE

CHOIX 1

Tu as des prunes, mais la marquise de Doni a également demandé un autre met délicat... du muscat ! Tu décides donc de rendre visite à **Jean-Antoine Boulle**, négociant en boissons au **port** de Marseille.

CHOIX 2

Tu préfères aller directement à la **boutique** voir **Marguerite Provensalle**. Peut-être qu'elle aura des bouteilles de muscat à te vendre.

CHOIX 3

Tu arrives à la fin de ta quête. Pour la terminer, réponds à l'énigme finale !



SUZON

CHOIX 1

Tu décides de te rendre à la **boutique** voir **Magdelaine**, la marchande de produits exotiques.

CHOIX 2

Tu décides de quand même te rendre chez la **guérisseuse**, on ne sait jamais ! Rendez-vous sur la place dans la **rue**.



FRANÇOIS

CHOIX 1

Tu t'en vas donc au **marché** interroger la **veuve Pontier**.

CHOIX 2

Tu as l'impression de tourner en rond... tu décides de te rendre à la **boutique** pour interroger **Magdelaine**, la marchande de produits exotiques. Peut-être a-t-elle assisté au vol de fraises ?



AGLAÉ

CHOIX 1

Anne n'a pas pu t'aider. Tu te rends chez **Claire Julie de Foresta** qui gère son domaine agricole dans la **campagne** marseillaise.

CHOIX 2

Tu décides de retourner à la cuisine du **château moderne** qui appartient à la famille Fresse de Monval pour demander l'aide de **Marie, la cuisinière**.



SUZON

CHOIX 1

Tu décides de te rendre dans la **boutique** de **Magdelaine**, marchande de produits exotiques, pour acquérir la vanille, le poivre, le cacao et le piment.

CHOIX 2

Tu te rends chez **Mme Provensalle**, marchande mercière, pour acquérir une chocolatière. Direction : sa **boutique** !

ÉGLISE

Rencontre : Père Adso, prêtre

Le père Adso est un prêtre bienveillant et généreux. En plus de baptiser et de marier les gens de sa paroisse, il aide les pauvres en récoltant de l'argent auprès des corporations et des nobles.



SUZON : Le père Adso ne connaît ni la recette du chocolat chaud ni les lieux où tu peux acheter les ingrédients. Il ne peut donc pas t'aider. Il te conseille tout de même d'aller parler à Anne, la guérisseuse qui se trouve dans la rue.



FRANÇOISE : Le père Adso connaît bien les paroissiens. Il sait que tu trouveras du muscat chez Jean-Antoine Boule. Pour le transport, Marguerite Provensalle pourra peut-être te donner une caisse s'il lui en reste.



JEAN : "Tu as bien fait de venir à moi, Jean." Adso t'explique qu'il est interdit de manger de la viande durant le Carême. Un agneau ou un chevreau est dégusté pour en fêter la fin.



BILI : Tu t'assoupis contre un mur, à l'ombre. Soudain, des pas te réveillent. Ce sont ceux du père Adso. Après quelques paroles réconfortantes, il t'invite à poursuivre ta quête.



FORÊT

Rencontre : René, chasseur

René a la réputation d'être le meilleur chasseur des lieux. Qui plus est, il connaît très bien la forêt. De nature généreuse, il t'aidera bien volontiers dans ta quête.



FAZY : René te fournit 8 gelinottes. Félicitations, tu as rassemblé tous les éléments ! Avant de récupérer ta recette, réponds à l'énigme finale (cf carte « énigme finale »).



JEAN : René ne peut pas t'aider car il ne vend pas ce qu'il chasse aux bouchers.



BILI : René connaît effectivement très bien la forêt que tu dois traverser. Il s'agit de la Nauque, elle mène directement à la Vallauria. Félicitations, tu as rassemblé tous les éléments pour retrouver ton troupeau ! Avant de récupérer ta recette, réponds à l'énigme finale (cf carte « énigme finale »).



TRIBUNAL DE POLICE

Rencontre : les échevins

Les échevins sont à la tête de la ville. Ils ont donc beaucoup de pouvoir et connaissent très bien ce qui se passe dans leur cité. Leur rôle est important et leur donne énormément de travail.



FRANÇOISE : Les échevins n'ont pas le temps de te recevoir. C'est à toi de résoudre cette enquête, pas à eux.



PORT

Rencontre : Jean Larchier

Sur le port se trouve Jean Larchier, un capitaine de vaisseau marchand avec beaucoup d'expérience. Il connaît en effet les arrivées et les départs des différents navires et les marchandises qu'ils transportent.



AGLAÉ : Tu as de la chance : Jean Larchier vient d'entrer dans le port de Marseille. Il revient d'un voyage d'Espagne et te vend les oranges indispensables à la création de ton gâteau.



FRANÇOISE : Tu as de la chance, Jean Larchier te propose de transporter les marchandises demandées par la marquise de Doni. Son navire part demain. Il te conseille de faire emballer tes denrées avant le voyage pour éviter qu'elles ne s'abîment. Tu te dépêches de tout trouver !



JOSEPH : Tu es sur la bonne voie. Jean Larchier accepte de te parler et de te renseigner. Pas la peine d'embarquer pour la Martinique, des liqueurs en provenance de l'île sont bien vendues à Marseille !



FRANÇOIS : Jean Larchier a entendu dire sur un bateau qu'une certaine Camille était à l'origine des vols de fruits au marché car sa patronne, une marchande qui a perdu son mari, ne la payait pas assez. Deux veuves liées au commerce de fruits sont réputées ici : Madame de Foresta et la veuve Pontier.





JEAN

CHOIX 1

Reposé, tu pars vite au **marché** consulter ton ami marchand, **Renaud**, pour en apprendre plus sur ce qui est consommé !

CHOIX 2

Tu décides d'enquêter auprès de **René le chasseur** pour connaître ce qu'il vend aux bouchers de la région. Direction la **forêt** !



FRANÇOISE

CHOIX 1

Tu choisis l'alcool : direction le **pavillon Puget** pour rencontrer **Jean-Antoine Boule** !

CHOIX 2

Mme Provensalle risque de bientôt fermer sa **boutique**. Tu préfères donc t'y rendre en premier.



SUZON

CHOIX 1

Tu écoutes le conseil du père Adso et tu te rends sur la place du **marché** pour parler à **Anne la guérisseuse**.

CHOIX 2

Tu préfères te rendre chez une marchande mercière pour acheter une chocolatière. Rendez-vous à la **boutique** de **Mme Marguerite Provensalle**.



BILI

CHOIX 1

Étant donné que tu as les idées plus claires, tu choisis de retourner sur tes pas pour explorer les pistes que tu avais laissées derrière toi.

CHOIX 2

Tu décides de demander ton chemin non loin de là à **Antoine le boucher** du **marché**. Il doit forcément s'y connaître en matière de bêtes !



FAZY

Félicitations, ta quête est presque terminée !
Il ne te reste plus qu'à répondre à l'énigme finale...



JEAN

Fausse piste ! Retourne sur tes pas pour mener ton enquête.



BILI

Bravo, tu as trouvé le chemin qui mène à ton troupeau !
Pour terminer ta quête, il ne te reste plus qu'à répondre à l'énigme



FRANÇOIS

CHOIX 1

Tu décides de poursuivre ta route vers le **port** et de poser des questions à **Jean Larchier**, capitaine d'un vaisseau marchand. Il aura peut-être des informations à te communiquer !

CHOIX 2

Il serait peut-être préférable d'aller sur le lieu du crime et d'enquêter auprès de **Anne Armalin**, marchande de fruits au **marché**.



AGLAÉ

CHOIX 1

Tu n'as pas tous les ingrédients. Tu décides d'aller à la **boutique** de **Magdelaine** où tu penses trouver du sucre.

CHOIX 2

Tu préfères te rendre chez la **veuve Pontier** sur le **marché**. Elle saura certainement où trouver du sucre.

CHOIX 3

Il te manque de la farine... Rendez-vous chez **Claire Julie de Foresta** à la **campagne**.

CHOIX 4

Tu as tous les ingrédients ! Réponds à l'**énigme finale** avant de rentrer au château.



FRANÇOISE

CHOIX 1

Tu décides de te rendre dans la **boutique** de **Mme Marguerite Provensalle**, marchande mercière, afin de lui demander si elle peut t'aider à emballer la livraison.

CHOIX 2

Tu penses que **Jean-Antoine Boule**, grand négociant de Marseille, va pouvoir t'aider. Rendez-vous au **port**.



JOSEPH

CHOIX 1

Revigoré, tu décides d'aller acheter des liqueurs à **Anne Armalin**, marchande de fruits sur le **marché**.

CHOIX 2

Tu te rends à la loge des négociants de la ville au **Pavillon Puget** pour rencontrer **Jean-Antoine Boule**, négociant. Peut-être vendent-ils des liqueurs ?



FRANÇOIS

CHOIX 1

Tu choisis d'aller rendre visite à **Claire Julie de Foresta** à la **campagne**.

CHOIX 2

Tu choisis d'aller au **marché** demander à la **veuve Pontier** si elle emploie une certaine Camille.

PAVILLON PUGET

Rencontre : Jean-Antoine Boulle, négociant

La loge des négociants est située au rez-de-chaussée du Pavillon Puget, l'actuel Hôtel de Ville de Marseille. Ce bâtiment abrite aussi au premier étage le corps de ville et la chambre de commerce. Cette loge permet depuis 1662 aux négociants de se réunir pour leurs affaires. C'est là que tu retrouves Jean Antoine Boulle.



FRANÇOISE : Jean-Antoine Boulle est assez occupé. Il demande à un de ses commis de te vendre une bouteille de muscat d'Alsace pour être rapidement débarrassé de toi.



JOSEPH : C'est Jean-Antoine Boulle qui t'accueille. Il te renseigne sur les habitudes des négociants et sur les connaissances qu'il faut avoir pour faire de bonnes affaires.



BOUTIQUE

Rencontre : Mme Marguerite Provensalle

Mme Marguerite Provensalle est marchande mercière à Marseille. Elle te vend toutes sortes d'objets, du tissu le plus fin aux porcelaines de Chine. Elle travaille en lien avec les marchands négociants du port de Marseille qui lui fournissent beaucoup d'objets venus d'Asie.



SUZON : Tu es ravie ! Mme Provensalle te propose d'acheter le nécessaire pour servir le chocolat chaud à Mme de Candolles : une chocolatière en argent et un service à chocolat chaud en porcelaine de Chine.



FRANÇOISE : La foule se presse chez Mme Marguerite Provensalle : elle vient de recevoir des cargaisons de produits exotiques. Porcelaines, soie de Chine et indiennes venues d'Orient sortent peu à peu des caisses. Après avoir examiné ces produits de luxe que tu n'avais encore jamais vus, tu oses enfin aborder Mme Provensalle pour lui demander si elle peut t'aider à emballer tes provisions. Elle te propose de récupérer une petite caisse en bois qu'elle vient de vider et qui contenait des bouteilles de rhum des Caraïbes. Tu pourras emballer en toute sécurité les prunes et le vin muscat de la marquise de Doni ! Coche la caisse sur



BOUTIQUE

Rencontre : Magdelaine, marchande de produits exotiques

Magdelaine, dans sa boutique qui donne directement sur le marché, propose à la vente tout un tas de curiosités venues d'Amérique et d'Asie.



AGLAÉ : Bien joué ! La marchande vient de recevoir une cargaison de sucre des Antilles.



SUZON : Dans cette boutique, tu trouves tous les ingrédients pour la confection d'un chocolat chaud comme à la cour de Louis XVI ! Cacao, piment de Cayenne, poivre et vanille.



JOSEPH : Magdelaine ne vend malheureusement pas de liqueur... Elle te conseille de te rendre à la loge des négociants au pavillon Pierre Puget.



FRANÇOIS : Magdelaine a assisté au dernier vol. La coupable est une jeune femme aux cheveux foncés. Elle n'en sait pas plus.



MARCHÉ

Rencontre : Anne Armalin, marchande de fruits

Cette marchande est célèbre à Marseille pour s'occuper du marché aux fruits. Elle connaît bien les lieux et celles et ceux qui les fréquentent. Elle te donne des informations sur l'organisation du marché.



AGLAÉ : Dommage, Anne Armalin vient de vendre ses dernières oranges... Elle te conseille de te rendre sur le port pour voir s'il y a des caisses d'oranges sur les navires marchands.



FRANÇOIS : Anne t'explique que les fruits sont acheminés depuis le domaine de la veuve Claire Julie de Foresta jusqu'à la ville pour ensuite être vendus sur le marché.



JOSEPH : Anne Armalin vend des fruits mais ne propose aucune boisson et donc aucune liqueur. Il te faut trouver une autre solution.





FRANÇOISE

CHOIX 1

Tu penses être en possession de tous les éléments demandés par la marquise de Doni. Si tu as rassemblé des prunes, du muscat et une caisse pour les transporter, **bravo, ta quête est presque terminée** ! Il ne te reste plus qu'à répondre à l'énigme finale...

CHOIX 2

Il ne te manque plus que les fruits ! Tu te rends dans la **campagne** de **Claire Julie de Foresta** pour acheter des prunes.

CHOIX 3

Tu disposes de tous les éléments demandés par la marquise de Doni (les prunes et le vin muscat), le capitaine vaisseau Malheureusement, il te manque une caisse pour les faire transporter en toute sécurité jusqu'à Florence. Tu décides de te rendre à la **boutique** de **Marguerite Provensalle**, marchande mercière à Marseille. Elle décharge sans cesse des marchandises dans sa boutique, peut-être pourra-t-elle t'en donner une ?

CHOIX 4

Tu préfères te rendre directement au **port**, **Jean Larchier** pourra sûrement t'aider.



JOSEPH

CHOIX 1

Jean-Antoine Boule t'invite à consulter des livres qui sont dans une autre pièce. Il y a beaucoup de bruit, tu n'entends pas bien ce qu'il te dit. Il te montre une petite **bibliothèque** plus loin et s'en va pour s'occuper de ses affaires. Tu vas voir ce qu'il en est.

CHOIX 2

Tu n'as pas confiance en ce personnage. Tu préfères t'en remettre à **Anne Armalin**, marchande de fruits. Tu te rends donc au **marché**.



FRANÇOISE

CHOIX 1

Tu n'as pas encore toutes les provisions demandées par la marquise. Tu décides de continuer à les chercher. Rendez-vous à la **campagne**, chez **Mme Claire Julie de Foresta**, gestionnaire d'un domaine agricole !

CHOIX 2

Tu décides d'aller au **port** pour rendre visite à **Jean-Antoine Boule**, négociant en boissons, pour lui demander s'il peut te vendre du muscat.

CHOIX 3

Tu as rassemblé des prunes, du muscat et une caisse pour les transporter ? Ta quête est presque terminée ! Il ne te reste plus qu'à répondre à l'**énigme finale**...



SUZON

CHOIX 1

Tu disposes de tous les ingrédients et ustensiles nécessaires à la confection d'un chocolat chaud, ta quête est presque terminée ! Il ne te reste plus qu'à répondre à l'**énigme finale** avant de rentrer avec Suzon chez Mme de Candolle.

CHOIX 2

Tu choisis de continuer l'achat des ingrédients, rendez-vous à la **boutique**, chez **Magdelaine**, vendeuse de produits exotiques.



AGLAÉ

CHOIX 1

Tu te rends sur le **port** de Marseille à la rencontre de **Jean Larchier**, capitaine de navires.

CHOIX 2

Tu préfères aller à la **campagne** pour rendre visite à **Claire Julie de Foresta** qui gère son domaine agricole.

CHOIX 3

Bien joué ! Tu as rassemblé tous les ingrédients, tu peux maintenant rentrer au château pour confectionner le gâteau à l'orange pour l'anniversaire de ta maman. Avant cela, réponds à ton **énigme finale** pour gagner ta recette !



FRANÇOIS

CHOIX 1

Tu décides de tenter ta chance vers le **port** et de discuter avec **Jean Larchier**, capitaine d'un navire marchand.

CHOIX 2

Tu préfères interroger des témoins oculaires de la scène de vol. Tu décides de te rendre sur le **marché** pour rencontrer **Anne Armalin, marchande de fruits**. En tant que marchande, elle connaît certainement le coupable.



JOSEPH

CHOIX 1

Magdelaine n'a rien pour toi, tu décides d'aller au **pavillon Pierre Puget** voir **Jean-Antoine Boule**.

CHOIX 2

Tu décides de retourner près des quais pour te renseigner. Direction le **port** pour rencontrer **Jean Larchier** !



SUZON

CHOIX 1

Bravo, tu as tout les ingrédients pour faire ton chocolat chaud pour Mme de Candolle, tu peux rentrer lui en préparer un ! Mais avant, réponds à l'**énigme finale**...

CHOIX 2

Tu as tous les ingrédients mais il te manque la chocolatière et le service à chocolat chaud. Tu décides de te rendre au **château moderne** voir **Marie la cuisinière**, peut-être qu'elle pourra t'en prêter un.

CHOIX 3

Tu préfères te rendre à la **boutique** de **Marguerite Provensalle**, marchande mercière à Marseille. Elle vend des objets exotiques, tu penses pouvoir y trouver une chocolatière et un service en porcelaine.



AGLAÉ

CHOIX 1

Tu te rends sur le **port** de Marseille à la rencontre de **Jean Larchier**, capitaine de navires.

CHOIX 2

Tu préfères aller à la **campagne** pour demander conseil à **Claire Julie de Foresta**, propriétaire d'un grand domaine agricole.



SUZON

CHOIX 1

Si tu possèdes de quoi cuisiner les chocolats, en plus des ingrédients cités précédemment, ta quête est presque terminée ! Il ne te reste plus qu'à répondre à l'**énigme finale**...

CHOIX 2

Tu te rends dans la **boutique** de **Mme Provensalle**, marchande mercière, pour acheter une chocolatière et un service à chocolat chaud en porcelaine.



JOSEPH

CHOIX 1

Tu choisis de suivre le conseil de Magdelaine. Direction le **pavillon Pierre Puget** pour voir **Jean-Antoine Boule** !

CHOIX 2

Les liqueurs étant transportées par bateau, tu décides de te rendre au **port** pour en acheter directement sur place.



FRANÇOIS

CHOIX 1

Cet indice en poche, tu décides d'en parler aux **échevins**. Ces magistrats en sauront peut-être un peu plus sur la coupable. Tu te rends au **tribunal de police**.

CHOIX 2

N'étant pas très loin du **port**, tu choisis d'interroger **Jean Larchier**. Étant donné qu'il connaît beaucoup de monde, il pourra peut-être t'aider.

MARCHÉ

Rencontre : Antoine, boucher

Antoine est un boucher passionné par son métier. Il est toujours heureux de présenter ses produits. Mais, attention ! C'est aussi un homme très gourmand.



FAZY : Félicitations, Antoine te vend le quartier de mouton ! Coche cet ingrédient



JEAN : Antoine vend de la viande de mouton et de brebis ainsi que de la viande de vache et de bœuf.



BILI : Antoine ne peut rien te dire car il n'achète pas de bêtes à ton berger. Il commence cependant à te regarder avec beaucoup d'intérêt... Il est temps pour toi de partir !



CAMPAGNE

Rencontre : Bartolomé, berger

Bartolomé est un jeune berger. Tantôt sur les alpages, tantôt sur la place du marché, il s'occupe avec beaucoup de soin des bêtes que lui confient les éleveurs. Il vend parfois le lait et les fromages qu'il produit aux habitants du coin.



FAZY : Bartolomé te dit que : "Les bergers n'ont pas le droit de tuer leurs bêtes et encore moins de vendre leur propre viande."



JEAN : Bartolomé vend ses bêtes sur pied à des bouchers, parfois des brebis de réforme, surtout des moutons et des agneaux.



BILI : Bartolomé garde cette année le troupeau communal de chèvres. Il ne sait pas où est parti ton troupeau. Il pense que Jeanne, cuisinière, en saura plus que lui sur le sujet car elle travaille au château médiéval.



PORT

Rencontre : Paul, marchand de poissons

Paul se fournit au port et distribue ensuite ses produits dans différents marchés. Passionné, il lui arrive aussi de pêcher mais seulement pour se nourrir.



FAZY : Paul te dit que : "Les gellinottes ne sont pas des poissons, mais des oiseaux !"



BILI : Paul s'exclame : "Tu as bien fait de venir me voir ! Je sais où se trouve Vallauria, il faut que tu remontes la rivière Beonia, dans laquelle je pêche parfois. Elle se jette dans la Roya à quelques kilomètres au sud du village. Il te faudra trouver le chemin qui traverse la forêt car tu ne pourras pas accéder à Vallauria en suivant la rivière, ses abords sont trop dangereux pour toi !"



MARCHÉ

Rencontre : Renaud, marchand d'épices

Renaud est un marchand itinérant. Il s'est spécialisé dans le commerce d'épices, comme le gingembre ou le safran. Grâce à son métier, il connaît beaucoup de monde dans la région.



FAZY : Te voilà en possession des épices, cultivées en Basse Provence. Coche ces ingrédients dans ta liste.



JEAN : Renaud préfère aller chez le charcutier, à qui il achète des saucisses et du bacon. Le bacon, qui n'est autre que du porc salé, est une charcuterie provençale très réputée, vendue jusqu'à Gênes ! Fort de tous ces éléments, tu t'empresses d'aller renseigner ton ami Jean. Félicitations, tu as terminé la quête !



BILI : Renaud a entendu ton berger discuter avec d'autres au marché. Ils parlaient de la traite, qui a lieu deux fois par jour, pour faire les brousses et les tommes qui seront vendues ici-même. Il a aussi entendu dire qu'une cabane pour stocker les fromages se trouve sur le pâturage qu'a loué ton berger. Ce pâturage se nomme Vallauria, la vallée dorée. C'est donc là que tu dois te rendre !





FAZY

CHOIX 1

Tu décides de poursuivre tes achats et vas trouver du vin et des épices auprès de **Renaud**, sur la **place du marché**.



JEAN

CHOIX 1

Tu décides d'enquêter auprès de **Jeanne**, cuisinière au **château médiéval**, pour savoir ce que les personnes qu'elle sert préfèrent manger.



BILI

CHOIX 1

Tu entends les sonnailles d'autres bêtes au loin ainsi que la voix de **Bartolomé** le berger. Tu t'avances vers la **campagne** et décides de demander ton chemin au berger.



FAZY

Retourne sur tes pas pour mener ton enquête !



BILI

CHOIX 1

Qui connaît le mieux les chemins qu'empruntent les bêtes ? Les chasseurs ! Tu choisis ainsi de demander ton chemin à **René** le chasseur que tu trouves à proximité de la **forêt**.



BILI

CHOIX 2

Tous ces indices commencent à te faire tourner la tête. Tu décides de trouver du repos dans l'**église** la plus proche pour rassembler tes idées et te reposer. Tu y rencontres le **père Adso**.



FAZY

Retourne sur tes pas pour retrouver ton chemin !



JEAN

CHOIX 1

Tu décides d'enquêter auprès de **Jeanne**, cuisinière au **château médiéval**, pour savoir ce que les personnes qu'elle sert préfèrent manger.



BILI

CHOIX 1

Tu décides de retrouver cette fameuse **Jeanne**, cuisinière au **château médiéval**.



FAZY

CHOIX 1

Tu décides de retrouver **Jeanne**, cuisinière au **château médiéval** pour savoir si le pain a bien été cuit.



JEAN

Bravo, ta quête est presque terminée !
Il ne te reste plus qu'à répondre à l'**énigme finale**...



BILI

CHOIX 1

Vallauria... c'est donc là que se trouve ton troupeau ! Tu décides de demander ton chemin au **château médiéval**. Les gens du seigneur doivent bien connaître les terres environnantes ! Tu y rencontres **Jeanne**, la cuisinière.



BILI

CHOIX 2

Tu décides d'enquêter auprès de **René** le chasseur pour savoir ce qu'il vend aux bouchers de la région. Ce dernier se trouve dans la **forêt**.

CHOIX 2

Tu préfères aller au **marché** voir **Renaud** le marchand d'épices.

CHOIX 2

Tu décides de poursuivre tes achats et vas commander les gelinottes à **Paul**, le marchand de poissons, qui se trouve sur le **port**.

CHOIX 2

Vallauria... c'est donc là que se trouve ton troupeau ! Tu décides de demander ton chemin non loin de là, au **marché**, à **Antoine** le boucher. Il doit forcément s'y connaître en matière de bêtes !

MARCHÉ

Rencontre : la veuve Pontier

La veuve Pontier est une vieille dame mais avant tout une marchande réputée qui connaît bien ses produits.



JOSEPH : La veuve Pontier t'assure de la grande qualité des liqueurs qui sont vendues dans cette boutique. Elle les prépare elle-même en se fournissant auprès des meilleurs marchands et marchandes de la ville. Tu lui en achètes deux bouteilles. Ta quête est terminée ! Avant de récupérer ta recette, réponds à l'énigme finale (cf carte « énigme finale »).



AGLAÉ : Malheureusement, la veuve Pontier ne vend pas de sucre.



FRANÇOIS : Il s'avère que Camille est une des domestiques de la veuve Pontier. Félicitations, tu as retrouvé la coupable ! Avant de récupérer ta recette, réponds à l'énigme finale (cf carte « énigme finale »).

PAVILLON PUGET

Rencontre : la bibliothèque

La littérature commerçante est un outil très précieux pour les négociants au XVIII^e siècle. Elle leur permet de se former, de savoir quelles sont les bonnes attitudes et les mauvaises. Il existe également des journaux dans lesquels on trouve les entrées et sorties de navires, le cours des changes, les prix de diverses marchandises, les naufrages, les foires, le recensement des marchandises et des réflexions sur le commerce.



JOSEPH : Tu te familiarises avec la littérature marchande. Tu as encore du mal à bien lire mais tu progresses rapidement.





FRANÇOIS

Bravo, tu as presque terminé ta quête !
Il ne te reste plus qu'à répondre à l'**énigme finale**...



JOSEPH

Félicitations, tu as presque terminé ta quête !
Il ne te reste plus qu'à répondre à l'**énigme finale**...



AGLAÉ

Elle te conseille de rendre visite à Magdelaine la marchande de produits exotiques qui en vend du très bon venu des Antilles.



JOSEPH

CHOIX 1

Après lecture des deux sources,
tu décides d'aller voir la **veuve Pontier** sur la place du **marché**.

CHOIX 2

Tu préfères visiter la **boutique de Magdelaine** car tu la connais mieux que la veuve Pontier.

AGLAÉ
ET LE GÂTEAU À L'ORANGE



RECETTE

FAZY
ET LE BANQUET



RECETTE

FRANÇOISE DE DONI
LA PRUNE ET LE MUSCAT



RECETTE

JOSEPH GRAS
ET LES LIQUEURS



RECETTE

Gâteau confit à l'orange

Pour 4 personnes :

Ingrédients

- 3 œufs
- 150g de sucre de canne
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 150g de beurre ramolli
- 2 oranges juteuses
- 1 zeste d'orange
- Le jus des oranges
- 40g de sucre glace

1. Prélevez le zeste d'une orange. Pressez les 2 oranges pour en recueillir le jus.

2. Cassez les œufs. Mélangez-les avec le sucre de canne. Versez la farine, la levure et le beurre ramolli.

3. Incorporez le zeste et trois quarts du jus d'oranges. Mélangez au fouet.

4. Allumez votre four à 180°C (th. 6). Beurrez l'intérieur du moule à gâteau et garnissez-le de la pâte à gâteau.

5. Enfourez le gâteau et laissez-le cuire 30 min. Vérifiez la cuisson avec une pique en bois qui doit ressortir sèche.

6. Sortez et réservez les gâteaux à l'orange démolés sur une grille quand il est cuit.

7. Préparez le glaçage : faites fondre à feu doux le sucre glace avec le reste de jus d'orange. À l'aide d'une petite cuillère, coiffez le gâteau d'une bonne quantité de glaçage à l'orange. Servez quand il est froid.

Astuce : vous pouvez couper le gâteau en deux et le fourrer de confiture d'orange.

Petits choux d'amour à la crème de rose « Marie-Antoinette »

Infos pratiques

- Préparation 40 min, cuisson 20 min
- Matériel : ciseaux, poche à douille, pinceau

Ingrédients pour 6 personnes

Pour les petits choux :

- 150g de farine
- 75g de beurre ramolli
- 25 cl d'eau
- 3 œufs
- 1 c. à s. de sucre en poudre
- 1 c. à c. d'huile pour la plaque du four
- 1 pincée de sel fin

Pour la crème à la rose :

- 100g de beurre ramolli
- 80g de sucre en poudre
- 25g de farine, 3 jaunes d'œufs
- 25 cl de lait
- 3 c. à s. d'eau de rose

Pour le glaçage :

- 2 c. à s. de sucre de glace
- 2 c. à c. d'eau de rose
- 1 goutte de chocolat alimentaire rouge
- Quelques pétales de roses cristallisées

1. Petits choux : Coupez le beurre en morceaux. Faites chauffer 25cl d'eau. Incorporez le beurre, le sucre et le sel fin. Hors du feu, incorporez la farine. Mélangez bien pour éviter les grumeaux. Incorporez les œufs un à un dans la pâte en mélangeant au fouet. Allumez le four à 180°C (th. 6). Huilez légèrement la plaque du four. Déposez des petits tas de pâte avec 2 cuillères à soupe. Enfourez-les 20 min. Quand ils sont cuits, déposez-les sur une grille à l'extérieur.

2. Crème à la rose : Faites chauffer le lait. Au premier bouillon, retirez-le du feu. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez la farine. Mélangez. Délayez avec le lait chaud en filet. Remettez la casserole à feu doux, tournez la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe. Laissez-la tiédir. Incorporez au fouet le beurre ramolli. Versez sans cesser de remuer 3 cuillères à soupe d'eau de rose progressivement. Laissez la crème refroidir à température ambiante. Remplissez la poche à douille de crème de rose. Ouvrez les petits choux froids au centre avec les ciseaux. Garnissez à la poche à douille chaque petit chou de crème à la rose.

3. Glaçage : Chauffez le sucre glace avec l'eau de rose et la goutte de colorant alimentaire rouge. Étalez au pinceau une petite quantité de glaçage sur le dessus de chaque petit chou. Faites adhérer sur chacun un pétale de rose. Les petits choux d'amour sont prêts !

Mamonia, mouton au miel et aux amandes

Pour 6 personnes :

Ingrédients

- 1 épaule de mouton de 1,5 kg
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 dizaine de petits oignons
- 150 g de miel liquide
- 1 grosse cuillère de gingembre râpé
- 1 pointe de safran
- 1 bâton de cannelle
- 100 g de poudre d'amandes
- Sel, poivre

1. Coupez l'épaule en morceaux et faites-les revenir dans l'huile très chaude.

2. Faites ensuite dorer les petits oignons.

3. Placez viande et oignons dans un plat allant au four.

4. Versez le miel liquide sur les morceaux de viande ; salez, poivrez, saupoudrez de gingembre ; ajoutez une pointe de safran ; couvrez d'eau, ajoutez le bâton de cannelle et la poudre d'amandes.

5. Recouvrez votre plat d'une feuille d'aluminium percée au centre d'un petit trou pour permettre l'évacuation du liquide.

6. Faites cuire à four moyen à 180° (th.6) pendant 2h environ.

7. Servez avec du riz créole ; si le liquide ne s'est pas beaucoup évaporé, servez-vous-en pour cuire votre riz.

Source : recette issue du *Liber de coquina*, transcrite et traduite dans *Bourin 2010*, 89.

Crêpes à la liqueur de génépi

Infos pratiques

- Temps de préparation 15min
- Temps de cuisson 20min
- Temps de repos 1h

Ingrédients

- 1/2L de lait tiède
- 250g de farine
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau

1. Mettre la farine dans un saladier. Faire un puits, et casser les œufs entiers à l'intérieur.

2. Ajouter l'huile, le sel et une partie du lait. Travailler la pâte avec une cuillère.

3. Mouiller progressivement avec le lait tiède, jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.

4. Ajouter le génépi (fleur d'oranger pour les enfants).

5. Ajouter 1 à 2 cuillère à soupe d'eau.

6. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure au moins, recouverte d'un chiffon propre, avant de faire cuire les crêpes dans une poêle.

Ingrédients pour le génépi

- 100g de génépi
- 1L d'alcool
- 500g de sucre
- 1/2L d'eau

1. Faites macérer le génépi dans l'alcool.

2. Après 21j, mettez le sucre et l'eau dans une casserole sur le feu. Retirez du feu dès l'ébullition.

3. Versez ce sirop dans l'infusion de génépi. Filtrez à l'aide de papier filtre, laissez refroidir. Mettez en bouteille lorsque la préparation est complètement froide.



BILI
ET LE TROUPEAU PERDU

RECETTE



FRANÇOIS ROBERT
ET LA VOLEUSE DE FRAISES

RECETTE



JEAN ARNULF
ET SON ÉTAL AU MARCHÉ

RECETTE



SUZON
ET LE CHOCOLAT CHAUD

RECETTE

Brugnes, beignets à la sauge

Pour 6 personnes :

Ingrédients

- Huile pour friture
- 1 branche de romarin
- Sucre pour saupoudrer
- 250 g de farine
- ½ verre d'eau
- ¼ de verre de vin blanc
- 1 cuillerée à soupe de miel
- 1 cuillerée à café de feuilles de sauge finement hachées

1. Mélangez tous les ingrédients de la pâte en la fouettant bien jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

2. Dans une poêle, mettez de l'huile, dans laquelle vous ajoutez une petite branche de romarin pour la parfumer. Faites chauffer très fort.

3. Faites tomber vos beignets (1 cuillerée à café de pâte) dans l'huile chaude. Retournez-les.

4. Faites-les égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrez-les de sucre.

5. Rajoutez de l'huile dans la poêle si nécessaire.

6. Servez-chaud. Ces beignets sont encore servis couramment en Angleterre.

Source : *recette issue du Viandier de Taillevent, transcrite et traduite dans Bourin 2010, 155.*

Chaudun de porc, saucisses au gingembre

Pour 6 personnes :

Ingrédients

- 1 ou 2 saucisses par personne (suivant l'appétit des convives)
- Beurre ou huile
- 4 tranches de pain grillées
- ¼ de litre de bouillon de viande
- 2 jaunes d'œufs
- Le jus d'1/2 citron
- 1 cuillerée à café de gingembre en poudre
- 1 pincée de safran
- Sel, poivre

1. Piquez les saucisses à la fourchette. Faites-les cuire dans l'eau bouillante, une dizaine de minutes, pour qu'elles perdent un peu de leur graisse.

2. Sortez-les. Égouttez-les. Conservez le bouillon. Faites-les revenir dans la poêle dans un peu de beurre ou d'huile.

3. Salez, poivrez.

4. Par ailleurs, écrasez 4 tranches de pain grillées dans ¼ de litre de bouillon de viande. Salez, poivrez, passez au chinois.

5. Ajoutez 2 jaunes d'œufs bien battus. Faites bouillir 5 minutes, en tournant tout le temps.

6. Hors du feu, ajouter le jus du ½ citron, 1 cuillerée à café de gingembre en poudre et 1 pincée de safran. Versez sur les saucisses.

Source : *recette issue du Viandier de Taillevent, transcrite et traduite dans Bourin 2010, 96.*

Tiramisu aux fraises et aux biscuits roses

Pour 8 personnes :

Ingrédients

- 250g de fraises
- 250g de mascarpone
- 500g de yaourt brassé
- 6 œufs
- 1/2L de nectar de fraise (sinon, du sirop de fraise dilué avec un peu d'eau)
- 100g (1/2 verre à moutarde) de sucre
- 32 biscuits roses de Reims (sinon, utiliser des boudoirs)
- 1 pincée de sel

1. Laver rapidement les fraises sous l'eau du robinet, les sécher tout de suite et couper les queues.

2. Dans un saladier, mélanger le mascarpone, le yaourt et le sucre.

3. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Mettre les blancs dans un saladier avec la pincée de sel. Commencer à les fouetter lentement. Augmenter la vitesse au fur et à mesure. Quand ils deviennent bien blancs et assez fermes (ils forment des pics dans le saladier), les incorporer délicatement dans le mélange yaourt-mascarpone.

4. Mettre les biscuits roses à tremper dans le nectar de fraise. Quand ils sont imbibés, les égoutter (ce n'est pas grave s'ils se brisent). Les poser au fond du plat ou des ramequins.

5. Verser la crème par-dessus et, au moment de servir, poser les fraises.

Chocolat chaud du XVIIIème siècle

Pour 6 personnes :

Infos pratiques :

- Préparation : 30min
- Cuisson : 30min

Ingrédients

- 125g de chocolat noir à 70% de cacao
- 1 c. à s. de farine de maïs
- 1 c. à s. de miel liquide
- 1 petit piment de Cayenne-séché
- 1 gousse de vanille
- 50CL d'eau
- 3 tours de moulin de poivre

1. Écrasez le piment dans le mortier.

2. Fendez la vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez-la pour en recueillir les graines.

3. Dans une casserole, délayez la farine de maïs dans 50CL d'eau.

4. Cassez le chocolat noir et incorporez-le dans la casserole avec la vanille (gousse et graines), le piment, le poivre et le miel liquide. Remuez jusqu'à l'obtention d'un liquide onctueux.

5. Portez à ébullition.

6. Réduisez le feu et laissez cuire le chocolat tout doucement sans cesser de tourner pendant 30 min.

7. Chinoisez-le. Versez le chocolat épicé dans le bol du mixeur, donnez plusieurs tours.



JEAN ARNULF
ET SON ÉTAL AU MARCHÉ

RECETTE

VÉGÉTARIENNE



FAZY
ET LE BANQUET

RECETTE

VÉGÉTARIENNE

Fèves frese en posteige, purée de fèves

Pour 4 personnes :

Ingrédients

- 2kg de fèves dans leur cosses ou 1 kg de fèves épluchées
- 2 gros oignons coupés en lamelles
- 1 cuillerée à soupe de beurre ou 2 cuillerées à soupe d'huile
- 1 dizaine de figues ou 2 pommes
- 2 feuilles de sauge
- Sel

1. Épluchez les fèves, enlevez le petit croissant qui est à l'une des extrémités.

2. Faites-les blanchir 5 minutes dans une première eau salée. Égouttez-les.

3. Remettez-les à cuire dans l'eau salée, casserole couverte, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Égouttez-les à nouveau.

4. Réduisez en purée.

5. Par ailleurs, faites frire les oignons coupés en lamelles dans le beurre ou l'huile, très chauds.

6. Ajoutez aux oignons les figues ou les pommes, ou les deux, coupées en tout petits morceaux, puis la sauge. Faites dorer rapidement. Versez le tout dans la purée de fève.

7. C'est prêt !

Source : *recette issue du Viandier de Taillevent, traduite et transcrite dans Bourin 2010, 144.*

Ris engoulé

Pour 4 personnes :

Ingrédients

- 125 g de riz
- ¾ litre de lait
- 120g d'amandes en poudre
- 100g de sucre, ou 60g de sucre et 2 grosses cuillères à soupe de miel

1. Lavez le riz à l'eau chaude, puis mettez-le à cuire dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.

2. Égouttez-le soigneusement et faites-le sécher rapidement dans une casserole sur feu vif en remuant pendant 1 minute.

3. Ajoutez alors le lait. Faites bouillir, puis baissez le feu et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes.

4. Si le riz absorbe trop de lait (suivant la quantité de riz) ajoutez un peu de lait froid en cours de cuisson.

5. Retirez du feu et laissez gonfler à couvert.

6. Dans une casserole, mettez les amandes en poudre, le sucre, (éventuellement le miel) et couvrez d'eau bouillante, 1 verre environ. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Donnez un tour de bouillon.

7. Incorporez la crème d'amandes au riz refroidi et réchauffez à feu moyen en remuant constamment. Cela demande environ 5 minutes. Passez au réfrigérateur.

Source : *recette issue du Ménagier de Paris et du Viandier de Taillevent, transcrite et traduite dans Bourin 2010, 170.*

