



Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine
77115 Blandy
compagnie@ypocras.net

Mestier

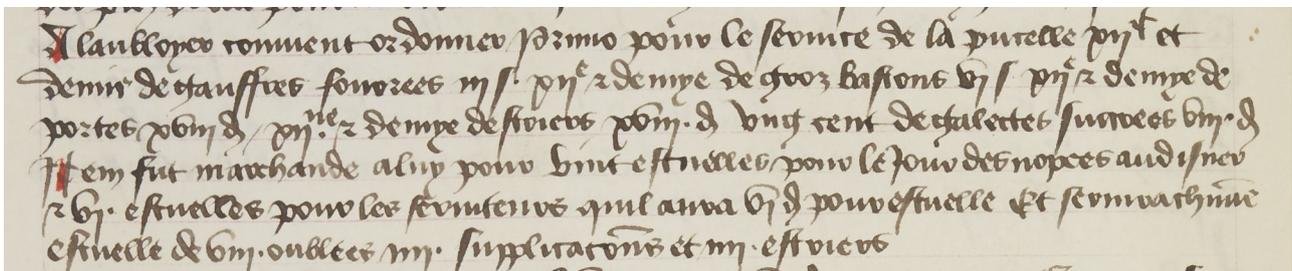
« Yssue est ypocras et le mestier »

L'*yssue* est le dernier service d'un grand repas médiéval, parfois associé au boute-hors, au cours duquel sont consommés vins et diverses épices (gingembre confit, [condoignac](#), etc.) se tenant habituellement dans une autre salle que celle du repas. On sert à l'yssue l'ypocras et le mestier, terme générique désignant toutes sortes de [gauffres](#), de tailles et de compositions variées, mais toutes pâtes cuites entre deux fers.



On confie généralement à l'apothicaire la fourniture de l'ypocras, considéré comme un médicament : on ne plaisante pas avec les dosages d'épices !

C'est chez l'oublieur (*laubloyer*) qu'on se procure tous les éléments du *mestier*. Voici un extrait des recommandations de l'auteur du [Mesnagier de Paris](#) pour la fourniture des denrées nécessaires à un repas de noces (folio 131v. du manuscrit).



A *laubloyer* convient ordonner, primo pour le service de la pucelle, douzaine et demie de gauffres fourrées, III sols, douzaine et demie de gros bastons, VI sols, douzaine et demie de portes, XVIII deniers, douzaine et demie destriers, XIII deniers, ung cent de galettes succrees, VIII deniers Item fut marchandé aluy pour vint escuelles pour le jour des nopces audisner et VI escuelles pour les serviteurs, quil aura VI deniers pour escuelle, et servira (chaque?) escuelle de VIII oubles, III supplicacions, et III estriers



Source	Dans le Mesnagier, les <i>gauffres</i> , <i>portes</i> , <i>galettes</i> , <i>oublies</i> , <i>supplicacions</i> et <i>estriers</i> , sont évoqués, mais nous ne connaissons aucune recette écrite qui permettent de les reproduire précisément, à l'exception d'un unique document concernant les gaufres que nous traitons par ailleurs.
Texte d'origine	Aucun texte donc. Nous avons essayé d'imaginer ce que pouvait être la pâte de ces confiseries plutôt bon marché. En effet, il est indiqué que 18 estriers valent 13 deniers, soit 0,7 denier pièce ; l'écuelle de 8 oublies, 4 supplications et 4 estriers vaut 6 deniers. Or dans les lignes qui suivent, l'auteur nous annonce d'autres prix nous permettant une évaluation de la valeur marchande de l'oublie ou de l'estrier : le poucin (poulet) 13 deniers. Nos amis ostéo-archéologues, après analyse de nombreux ossements retrouvés en fouilles, nous enseignent la très petite taille de la volaille médiévale. L'écuelle en question (6 deniers) vaudrait donc l'équivalent de la moitié d'un tout petit poulet (13 deniers). Nous avons alors imaginé cette pâte à <i>estriers</i> bon marché :
Ingrédients	Au plus simple, de l'eau et de la farine. Plus recherché, on utilise du vin blanc. <ul style="list-style-type: none"> • 150 g. de farine • 20 cl. d'eau (ou d'un mélange d'eau et de vin blanc)
Recette adaptée	<i>Attention, il s'agit là d'une reconstitution hypothétique.</i> Battre le liquide et la farine pour obtenir une pâte assez épaisse qu'on coule sur l'un des fers déjà bien chaud. On ferme et l'on met quelques secondes à feu moyen. Le savoir-faire sera là de maîtriser la cuisson. Servir tel quel, avec sel, miel, ou sucre, à votre guise



Estriers, sortes de gaufrettes accompagnant un verre d'ypocras