

Navets

Mesnager de Paris (vers 1393)

Musique : Olivier Faes

♩ = 80

Basse

Contrebasse

5

avec tristesse

p Na - vets sont durs et mal cui - sans,

9

Na - vets sont durs et mal cui - sans, jus - ques à ce qu'ils aient es - té

13

au froit et à la ge - lé - e, Na - vets sont durs et mal cui -

17

sans, Na - vets sont durs et mal cui - sans

21

jus - ques à ce qu'ils aient es - té au froit et à la ge - lé - e,

gai et gourmand

25

mf
pizz. l'en leur os - te la tes - te, la queue et au - tres bar - bil - lons ou ra - ci - nes,
arco

29

pizz. l'en leur os - te la tes - te, la queue et au - tres bar - bil - lons ou ra - ci - nes,
arco

33

f puis sont rés, puis la - vés, en deux ou trois pai - res d'eaues

37

chau - des bien chau - des, puis cui - re, en eaue de char, soit porc,

beuf ou mou - ton, *mf* En Beaus - se, puis qu'ils sont cuis,

41

l'en les tron - çon - ne'et frit en la pael - le, et gec - te

45

l'en - - pou - dre par des - sus, *mf* l'en leur os - te la tes - te, *pizz.*

49

la queue et au - tres bar - bil - lons ou ra - ci - nes, *arco* l'en leur os - te la tes - te, *pizz.*

la queue et au - tres bar - bil - lons ou ra - ci - nes, *arco* *f* puis sont rés, *f*

53

puis la - vés, en deux ou trois pai - res d'eaues chau-des bien chau-des,

57

puis cui - re, en eaue de char, soit porc, beuf ou mou - ton,

61

avec tristesse

p Na - vets sont durs et mal cui - sans,

p

Na - vets sont durs et mal cui - sans, jus - ques à ce qu'ils aient es - té

au froit et à la ge - lé - e, Na - vets sont durs et mal cui -

sans, Na - vets sont durs et mal cui - sans,

jus - ques à ce qu'ils aient es - té au froit et à la

ge - lé - e, *mf* Qui a na - vès jeu - nes et pe -

mf

81

tits, l'en doit cuire en - eaue et sans vin, Qui a na - vès jeu - nes et pe-

arco pizz.

tits, l'en doit cuire en - eaue et sans vin, pour le pre - mier boul - lon,

arco f

85

puis get - ter l'eaue, et puis par - cui - re'en eaue et vin et des cha-

89

tein - gnes, de la sau - ge, puis ser - vir avec venaison !

parlé