



A vos marmites !

**Une histoire de la cuisine,
du récipient à la recette**



A vos marmites ! Une histoire de la cuisine, du récipient à la recette

Moule à pain, coupe, cratère, sucrier, chocolatière, drageoir, fraisier...


Tous ces objets ont été créés pour répondre à des besoins culinaires. Ils correspondent à des usages très précis, liés à un art de vivre, et témoignent de l'évolution de la gastronomie et des goûts. Derrière chacun d'eux se cachent des recettes de cuisine...

L'exposition « **Bon appétit. Découvertes gastronomiques à travers les siècles** » qui se tient aux Musées royaux d'Art et d'Histoire, du 16 mai au 16 septembre 2012, présente des objets culinaires issus de différentes civilisations à différentes époques. Le sujet étant très vaste, il a fallu faire des choix. Sept thèmes ont été privilégiés : les céréales, les produits laitiers, le sel et les épices, les boissons alcoolisées (vin, bière, spiritueux), le sucre, les boissons chaudes (thé, café, chocolat) et les apports du Nouveau Monde (pomme de terre, tomate, haricot,...).

Le Service éducatif et culturel propose une série de fiches « culinaires » destinées à présenter certains récipients en lien avec des recettes de cuisine anciennes qui permettent de bien comprendre leur usage mais aussi les saveurs qu'ils renfermaient.

Le travail comporte, cependant, plusieurs difficultés. D'abord, nous ne disposons pas de recettes de cuisine pour toutes les époques, comme pour l'Égypte ancienne, par exemple. Il faut donc se baser sur des témoignages indirects comme l'analyse des vestiges alimentaires trouvés lors de fouilles archéologiques, l'étude de représentations de repas dans les tombeaux ou des descriptions glanées dans des textes littéraires.

Par ailleurs, lorsque nous disposons de recettes, il manque bien souvent des éléments - évidents à l'époque mais qui ne le sont plus actuellement - comme les proportions ou la manière de traiter certains produits. Il faut pouvoir aussi les adapter à notre époque, sans dénaturer les spécificités anciennes.

Enfin, il faut savoir qu'on ne pourra jamais qu'approcher les saveurs anciennes car trop d'éléments ont changé. Les techniques viticoles ont fort évolué, les animaux ne mangent plus forcément les mêmes produits qu'autrefois ce qui modifie la saveur de la viande, les aliments ne sont plus conservés de la même façon et l'ajout d'éléments chimiques ont parfois modifié leur saveur, on ne torréfie plus soi-même son café ou son chocolat, les techniques de production, davantage industrialisée, ont changé... Toutefois, la plupart des recettes ont été adaptées à la cuisine d'aujourd'hui. Elles sont signalées par une toque  contrairement aux autres, plus difficilement réalisables.

Ces fiches n'ont pas l'ambition de jouer le rôle d'un livre de cuisine. Il s'agit plutôt d'une invitation...

Une invitation à découvrir le musée autrement.

Une invitation à découvrir des objets pour leur fonction et non uniquement pour leur valeur artistique.

Une invitation à découvrir l'histoire de la cuisine et de la gastronomie, l'origine de certains mets familiers.

Une invitation à tenter l'expérience de recettes anciennes, à les modifier si nécessaire, et à découvrir des saveurs différentes, parfois inédites.

Bon appétit !



Bibliographie générale et sélective

N. BLANC et A. NERCESSIAN, *La cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992

Chocolat. De la boisson élitaire au bâton populaire, XVIe-XXe siècle, catalogue d'exposition, CGER, Bruxelles, 1996

A. DIERKENS et L. PLOUVIER, *Festins mérovingiens*, Bruxelles, Le Livre Timperman, 2008

J.-L. FLANDRIN et C. LAMBERT, *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Paris, Imprimerie nationale, 1998

M. LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la vie privée des français*, Paris, 1782

J. MARTY-DUFAUT, *Le festin médiéval*, Heimdal, 2005

M. PETERS-DESTÉRACT, *Pain, bière et toutes bonnes choses...*, Du Rocher, 2005

L. PLOUVIER, *L'Europe à table, 1. Des origines au Moyen Âge*, Bruxelles, Labor, 2003

L. PLOUVIER, *L'Europe à table, 2. Du Moyen Âge central au XXIe siècle*, Bruxelles, Labor, 2003



Le maïs en Amérique

Le maïs est cultivé en Amérique depuis 5000 av. J.C. On mangeait les épis bouillis ou rôtis tandis que la farine servait à la préparation de tortillas (galettes) et de tamales (pains fourrés de viande ou de haricots). Les Amérindiens cultivaient également la tomate, de nombreuses espèces de haricots, la pomme de terre, la calebasse, le piment, l'ananas et l'avocat.



Conopa en forme de maïs, pierre, Pérou, Andes Centrales, Culture inca, 1450-1533 ap. J.-C.

Les offrandes de pierre en forme de maïs (conopa) étaient enfouies dans les champs ou conservées dans les maisons afin d'obtenir des récoltes abondantes.



Les tortillas

Détacher tout d'abord les grains de maïs des épis et laisser tremper ces grains durs pendant une nuit dans de l'eau à laquelle on a ajouté de la chaux ou de la cendre du foyer. Aux premières heures du matin, vider l'eau et broyer les grains ramollis sur une table à moudre (*metate*) pour obtenir une pâte fine. Puis, former les tortillas à la main. Cuire alors les galettes de la taille d'une assiette sur une plaque en terre chauffée au feu de bois.

On les consomme dès qu'elles sont dorées. Rompues en petits morceaux, elles font office de cuillères avec lesquelles on mange des soupes très épicées, des plats de haricots ou de la viande.

Avec l'arrivée des Espagnols, le blé fut mis en culture au Mexique et les Indiens commencèrent à fabriquer des tortillas à base de farine de blé.

D'après N. Grube, *Les Mayas, Art et Civilisation*, Cologne, Könemann, 2000, pp. 80-85



Les tamales

Mélanger 2 ou 3 poignées de pâte de maïs préparée comme pour les tortillas avec un peu de cannelle, des clous de girofle, du piment, des tomates, du gros poivre et du roucou pour colorer. Saler, ajouter un peu de graisse et mettre sur le feu. Quand cette préparation a acquis la consistance d'une épaisse bouillie, y incorporer 3 livres de viande hachée de porc, ajouter un peu de saindoux, saler de nouveau et pétrir pendant quelques instants, puis, diviser cette masse en petites portions rectangulaires. Envelopper les tamales ainsi confectionnés d'une feuille de maïs ou de bananier et placer dans une marmite pleine d'eau, que l'on recouvre avec de larges feuilles. Cuire pendant 2 heures si le récipient est en terre et 1h30 si il est en métal.

Extrait de : Arthur Morelet, *Voyages dans l'Amérique Centrale, l'île de Cuba et le Yucatan*, Paris, Ed. Baudry, 1857



Vase montrant un perroquet picorant du maïs, terre cuite, Pérou, Côte Sud, Culture nasca, 100-600 ap. J.-C.

La chicha

Prendre du maïs; le torréfier légèrement; le réduire en farine grossière et faire cuire celle-ci dans une forte proportion d'eau, en ayant soin d'en réserver une petite partie que vous portez chez vos amis; priez-les de la mâcher et de vous la rendre. Retirer la décoction du feu, laisser refroidir, et ajouter ce que vous rapportent vos amis; mélanger et remettre au feu; faire bouillir 8 heures. Passer ensuite au tamis puis verser dans des vases appropriés, bien couvrir et laisser reposer 3 jours, en maintenant à une température douce. Votre chicha est prête !

Pour que la chicha devienne laiteuse et écumeuse, ajouter du quinoa grillé et moulu.

Extrait de : Francis de Castelnau , *Expédition dans les parties centrales de l'Amérique du Sud, de Rio de Janeiro à Lima, et de Lima au Para : exécutée par ordre du gouvernement Français pendant les années 1843 à 1847, volume 6*



La pomme de terre en Amérique

L'histoire de la pomme de terre a commencé il y a environ 8000 ans sur les hauts plateaux de la cordillère des Andes. Grâce à l'essor des techniques agricoles (culture en terrasse, engrais naturel, main d'œuvre organisée...) et des méthodes de conservation mises en place par les Incas, la culture de la pomme de terre (« papa » en quechua) s'est étendue à l'ensemble de l'empire et est devenue l'aliment de base des populations amérindiennes.

Le chuño

Les Indiens tiraient parti du climat des montagnes (les températures chutant sous le point de congélation durant la nuit) et de la faible pression atmosphérique à haute altitude pour congeler leurs aliments et laisser ensuite l'eau et la glace lentement s'évaporer jusqu'à dessiccation.

L'un des produits traditionnels obtenus par la déshydratation des pommes de terres est le *chuño*. On le fabrique actuellement au cours des mois d'hiver, pendant les nuits de lune, lorsque la température descend jusqu'à -10°C .

Préparer un endroit plat recouvert de paille ou de roseaux secs. Par-dessus, disposer une couche de très petites pommes de terre. Avec le gel intense de la nuit, les pommes de terre se congèlent. Les arroser légèrement et les exposer à la gelée pendant 3 nuits consécutives. Ensuite, fouler les pommes de terre congelées avec les pieds nus afin d'en extraire le jus. Répéter cela pendant 6 à 10 jours, jusqu'à ce que les pommes de terre soient sèches, presque noires et qu'elles émettent le son d'une pierre lorsqu'on les cogne entre elles. Elles peuvent alors être gardées pendant 20 ans. Le produit ainsi traité est sec, dur, intact et peut être gardé sans fumigation. Le chuño, malgré sa perte en vitamine C, garde sa valeur nutritive.

D'après O. Celestino, *Stratégies alimentaires des Andes*, journal des anthropologues, 74, 1998, pp. 83-104; Francis de Castelnau, *Expédition dans les parties centrales de l'Amérique du Sud, de Rio de Janeiro à Lima, et de Lima au Para : exécutée par ordre du gouvernement Français pendant les années 1843 à 1847*; Hughes Weddel, *Voyage au sud de la Bolivie, 1845-1846*; E. Roze, *Histoire de la pomme de terre*, Paris, Rothschild, 1898; Père Joseph de Acosta, *Historia natural y moral de la Indios*, Barcelone, 1591

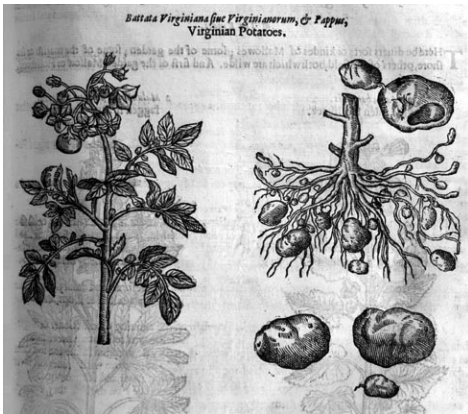


Vase au dieu pomme de terre, terre cuite, Pérou, Côte Nord, Culture mochica, 1-600 ap. J.-C. Parmi les milliers de récipients découverts dans les tombes mochica beaucoup représentent des tubercules. Notre exemple fait partie de cette catégorie. Il est muni d'une anse à goulot en étrier et figure une pomme de terre d'où surgit un être humain.



La pomme de terre en Europe

La découverte de l'Amérique a apporté en Europe des nouveaux produits culinaires, mais tous n'ont pas eu le même succès. Ainsi, si la dinde et les haricots ont rapidement été adoptés, la pomme de terre a mis longtemps à s'imposer, peut-être parce qu'elle ne ressemblait à rien de connu à l'époque, et que son goût peu prononcé n'a pas inspiré les cuisiniers. Elle était jugée trop grossière, juste bonne à nourrir les animaux. Décrite dès le XVIe siècle, elle n'a été acceptée, en France, qu'à la fin du XVIIIe siècle, lorsque l'agronome A. Parmentier a réussi à l'imposer pour faire face à la disette. Il faut donc attendre le XIXe siècle pour trouver différentes recettes mettant en valeur ce féculent, dans des manuels culinaires français, alors qu'en Angleterre, en Allemagne et dans nos régions, son succès a été plus rapide.



John Gerard, *The herball of Generall Historie of plantes*, 1633



Pommes de terre à la lyonnaise

Prendre une douzaine de pommes de terre, les laver, les couper en fines rondelles et les fariner. Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Y mettre les rondelles en faisant en sorte qu'elles ne se superposent pas. Les faire frire jusqu'à ce qu'elle aient une belle couleur tout en restant croquantes. Les verser dans une passoire, les égoutter, les saupoudrer d'un peu de sel et servir bien chaud.

On considérait, à l'époque, que la meilleure pomme de terre était la vitelotte, de couleur violette

D'après A. BEAUVILLIERS, *L'art du cuisinier*, t. 2, Paris, 1814, p.212

Cette recette, appelée dans d'autres ouvrages « pommes de terre frites » semble être à l'origine de la frite qui se généralise dans la deuxième moitié du XIXe siècle.



Cuillère à frites (service Gioconda), Wolfers frères, argent, Bruxelles, 1926

Au début du XXe siècle, la consommation de frites est tellement habituelle, qu'on invente une cuillère spécifique.



Le pain dans l'Égypte Ancienne

L'alimentation des anciens Égyptiens est relativement bien connue grâce aux nombreuses denrées retrouvées en dépôt dans les tombes. Elles témoignent que la base même de l'alimentation était essentiellement composée de céréales destinées à la brasserie ou à la panification.

Les pains étaient de formes très variées: ronds, ovales, triangulaires, parfois même zoomorphes. Il arrivait que les boulangers les transforment en pâtisseries par l'ajout de figes, de dattes et de miel.



Modèle de pétrisseuse, bois stuqué peint, Égypte, Antinoé, Moyen Empire, vers 1900 av. J.-C.



Moule à pain, terre cuite, Égypte, Ancien Empire, vers 2500 av. J.-C.

Pain (Ta)

Récolter les grains, les vanner à l'aide d'un crible rond pour éliminer au maximum les balles. Effectuer le broyage avec une grosse pierre sur un plateau de granit placé à même le sol. Piler ensuite le blé à l'aide de longs bâtons. Passer plusieurs fois la farine ainsi obtenue à travers un tamis rectangulaire. Pétrir alors la pâte jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. En même temps, ajouter à la préparation le levain constitué d'une pâte préparée la veille.

La cuisson du pain peut se faire de deux manières: par cuisson directe sur les braises ou sur une pierre chauffée. On obtient alors une galette analogue à celle dont se nourrissent les paysans aujourd'hui. Une autre technique consiste à utiliser des moules préchauffés. La boulangère verse la pâte dans un moule brûlant qui est aussitôt recouvert par le second. Cet ustensile rappelle le « diable », utilisé aujourd'hui pour cuire les pommes de terre et les châtaignes à l'étouffée, à la différence que pour la méthode égyptienne, le chauffage est maintenu sous le récipient. Lorsque le pain est cuit, il ne reste plus qu'à le démouler.

D'après M. Peters-Destéract, Pain, bière et toutes bonnes choses..., Paris, Ed. Du Rocher, 2005



La bière dans l'Égypte Ancienne

La bière est la boisson par excellence des Anciens Égyptiens, indispensable au bien-être des hommes sur terre et dans l'au-delà.

La littérature égyptienne nous apporte quantité de témoignages de l'estime dans laquelle était tenue la bière mais ne nous livre aucun secret de fabrication. Seuls sont mentionnés les ingrédients de base entrant dans sa composition: le blé et l'orge.

Aussi, s'appuie-t-on sur l'analyse des vestiges alimentaires, l'étude des peintures et reliefs ornant les tombeaux, ainsi que les témoignages d'auteurs anciens pour déterminer les différentes étapes de préparation de cette boisson.

Bière (*Heneqet*)

Prendre du blé de bonne qualité, le nettoyer, et l'écraser grossièrement. Mettre, ensuite, les $\frac{3}{4}$ de cette mouture dans une auge en bois et pétrir avec de l'eau pure pour en faire une pâte à laquelle on ajoute de la levure. Puis, découper cette pâte en pains et faire cuire légèrement afin de ne pas détruire les enzymes ou tuer la levure. Concasser alors ce qui reste du blé, mouiller avec de l'eau et laisser à l'air un certain temps, puis écraser le grain encore humide.

Morceler les pains, les mettre à tremper dans un récipient avec de l'eau et ajouter le blé humide écrasé. La fermentation se produit en raison de la levure contenue dans le pain. Après fermentation, passer la mixture au travers d'un tamis de crin, la matière solide étant bien pressée sur le tamis avec les mains.

La « *bouza* », une bière encore actuellement fabriquée par les Nubiens, semble découlée de ce mode de fabrication.

D'après M. Peters-Destéract, *Pain, bière et toutes bonnes choses*, Ed. Du Rocher, Paris, 2005; Hérodote (V^{ème} siècle AC), *Histoires*, II, 77; Pline (I^{er} siècle PC), *Histoire naturelle*, XIV, XXIX



Modèle de brasserie et boulangerie, bois polychromé, Égypte, Moyen Empire, 2181-2025 av. J.-C.

Ce modèle en bois, découvert dans une tombe, nous décrit l'activité des brasseurs et des boulangers. À droite, un homme écrase le grain sous la surveillance d'un scribe, tandis que deux autres le réduisent en farine. À l'avant plan, une jeune femme pétrit la pâte qui sera ensuite cuite au four pendant qu'un jeune homme s'approche, portant sur son épaule le bois destiné à alimenter le feu. Enfin, une jarre de fermentation occupe le centre de la scène, elle est fermée par un bouchon d'argile noire.



Le vin dans l'Antiquité

Dans l'Antiquité, le vin occupe une place importante, notamment lors de banquets, comme le *symposium* organisé en Grèce. On y buvait du vin dans des coupes dont le nombre et la taille étaient au choix du maître du banquet.

Le goût du vin, tant en Grèce qu'à Rome, devait être très différent du vin actuel à cause des techniques de vinification de l'époque, très éloignées des nôtres, de sa conservation dans des amphores enduites de poix ou dans un espace enfumé pour le vieillir prématurément et des habitudes de table. En effet, le vin se buvait rarement pur: il était coupé d'eau chaude ou d'eau froide, et souvent aromatisé ou miellé. Le service à vin traditionnel dans le monde romain se composait d'ailleurs d'une bouilloire, de louches, de passoirs, etc.



Coupe avec inscription « Salut et bois-moi ! », céramique à figures noires, Athènes, vers 550-540 av. J.-C.



Vin de roses

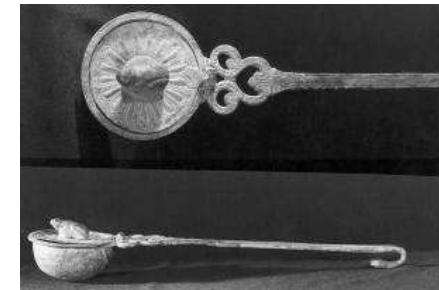
Faire macérer dans 1 litre de vin (rouge ou blanc, selon le goût) une bonne poignée de pétales de roses parfumées, non traitées et dont on aura retiré la base blanche, pendant 1 semaine. Recommencer 2 fois l'opération. Au moment de déguster, ajouter du miel liquide selon le goût.

La recette propose également du vin de violette réalisé en remplaçant les pétales de roses par des violettes.

D'après APICIUS (Ier s.), *L'art culinaire*, I, 3



Bouilloire, bronze, tumulus de Cortil-Noirmont (Br), fin du IIe-IIIe s. Cette bouilloire était destinée à chauffer de l'eau pour la mélanger au vin.



Passoire à vin, bronze, Etrurie, VI^e siècle av. J.-C.

Le vin était versé à travers la louche pour être filtré afin de retenir les dépôts ou les aromates. A l'époque romaine, on pouvait également y mettre de la neige afin de refroidir le vin tout en le versant.



Le café

Le café est originaire d’Ethiopie d’où il se répand pour atteindre, au XVIe siècle, l’Egypte, la Syrie, l’Iran, et, surtout, la Turquie, où il connaîtra un très grand succès. C’est aussi au XVIe siècle qu’il apparaît dans nos régions, mais ce n’est qu’un siècle plus tard qu’il sera réellement apprécié. Le mot « café » (« *caffé* » au XVIIIe siècle) tire son origine du mot turc « kahwe », lui-même issu du mot arabe « kahwa ».

Le café était alors préparé comme en Orient en faisant bouillir (en plusieurs bouillons) le café moulu dans de l’eau. La cafetière, qui se développe au XVIIIe siècle, permettait d’éviter d’avoir trop de marc dans la tasse. En effet, sa forme renflée dans la partie inférieure et le bec verseur, parfois muni d’un filtre, étaient destinés à le retenir.



Grande cafetière tripode, argent, bronze doré et bois noirci, France(?), 1784

Il était possible de glisser un réchaud en dessous de la cafetière pour maintenir le café au chaud.



Sirop de café

Faire bouillir 1 litre d’eau et y jeter 250 gr. de café réduit en poudre. Porter à nouveau à ébullition. Le laisser reposer, puis le filtrer. Refaire l’opération en y ajoutant 250 gr. de café supplémentaire. Le filtrer. Cuire 120 gr. de sucre au caramel et le faire fondre avec le café. Verser cette préparation dans un récipient en y ajoutant encore 120 gr. de sucre blanc. Laisser frémir à feu très doux jusqu’à ce que le sucre soit totalement fondu. Le mettre en bouteille.

Ce sirop était fort utile en voyage. Il suffisait alors d’en mettre un peu dans une tasse et de le diluer dans de l’eau chaude pour avoir un bon café.

D’après S. GILLIERS, *Le cannameliste français ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent apprendre l’office*, Nancy-Paris, 1768, p.224



Tasses à café, céramique glaçurée, Kütahya (Turquie), XVIIIe siècle

Ces tasses sont très petites car le café était préparé très corsé et qu’il était très cher.



Le chocolat en Amérique

En Amérique du Sud, le cacao (du nahuatl: cacautl ou cacahuatl) a toujours occupé une place de choix tant dans le monde profane que sacré: il était consommé par les nobles, utilisé comme monnaie d'échanges ou encore offert aux dieux.

On appréciait la cacao moussu, amer ou sucré, voire épicé.
Les Mayas en faisaient une boisson froide tandis que les Aztèques la consommaient chaude ou tiède, formule qui mettait plus en valeur le goût des différentes épices.



Cabosse, terre cuite, Mexique ou Guatemala, Culture maya, 600 - 900 ap. J.-C.



Cacautl

Sécher les fèves, les griller et les moude très finement. Mélanger à de l'eau: il faut généralement 30 fèves pour $\frac{1}{4}$ d'eau. Transvaser la boisson plusieurs fois d'un récipient à un autre afin que de l'écume se forme à sa surface. Introduire alors les différentes épices aromatiques: vanille, graine de bombax, piment, chili ou miel, ainsi qu'une poudre colorante, le roucou, qui donne au breuvage sa teinte rouge. Enfin, épaissir la boisson obtenue par l'ajout de farine de maïs.

On raconte que ce breuvage devait être doux, écumeux, vermeille et sans grumeaux.

D'après Bernardino de Sahagûn (XVI^{ème} siècle PC), *Histoire des choses de la Nouvelle Espagne*; Pedro Martyr de Angleria (XVI^{ème} siècle PC), *Decadas del Nuevo Mundo*; Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdes (XVI^{ème} siècle PC), *Historia general y natural de las Indias*



Vase zoomorphe de type « chocolatière », terre cuite polychrome, Mexique, Culture huastèque, 1200-1521 ap. J.-C.



Le chocolat en Europe

Le chocolat, issu d'Amérique, fait son apparition en Espagne, dès le XVI^e siècle, pour se répandre dans le reste de l'Europe à partir du XVII^e siècle. Mais ce n'est qu'au XVIII^e siècle qu'il connût un véritable succès surtout dans les milieux favorisés car il coûtait extrêmement cher. C'est à cette époque que se développent les services à chocolat car on le consommait surtout sous forme liquide.

Contrairement à la théière, la chocolatière ressemble très fort à une cafetière. Un seul détail les différencie: le bouton de préhension. Il est amovible dans la chocolatière afin de pouvoir y introduire le mousoir, sorte de bâton encoché destiné à faire mousser le chocolat. Les tasses, par contre, sont souvent plus hautes que les tasses à café afin d'assurer un espace pour la mousse. Parfois, elle sont armées de deux anses avec ou sans soucoupe afin qu'un malade, espérant se fortifier avec cette boisson, ne laisse pas tomber la tasse. Le chocolat a, en effet, été longtemps considéré comme un fortifiant pour les malades.



Tasse à chocolat et soucoupe, porcelaine dure, Meissen, vers 1725



Chocolat chaud

Faire fondre 100 gr. de chocolat noir ou de cacao dans 4 ou 5 dl de lait avec 100 g de sucre (si le chocolat n'en contient pas déjà). Ajouter, selon le goût, une gousse de vanille, ½ cuillère à café de cannelle, une pincée de clous de girofle en poudre et une pincée de poivre.

Ce n'est qu'à la fin du XVII^e siècle qu'on imagina remplacer l'eau par le lait mais dans les recettes du XVIII^e siècle c'est encore l'eau qui prédomine même si le lait est également proposé. Le chocolat épicé tend à disparaître dès la fin du XVIII^e siècle.

D'après *Medecina Pharmaceutica, oft drôghberydende gheneeskonste ; met besondere aenmerckingen of verscheyde misbruycken, dis soo wel in de medecyne als chymie zijn voor-vallende*, Bruxelles, 1682, p.15; S. GILLIERS, *Le cannameliste français ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent apprendre l'office*, Nancy-Paris, 1768, p.38



Chocolatière, Louis-Joseph Foncé, argent, Mons, 1773

Il existe également des recettes de chocolat consommé sous forme solide et comme friandise.



Le chocolat santé

Faire fondre au bain-marie, 100 gr de chocolat noir avec 75 gr de sucre (si il n'est pas déjà sucré). Ajouter de la vanille, de la cannelle et un peu de clou de girofle en poudre, selon le goût.

Couler cette préparation dans des petits moules à chocolat ou sur du papier sulfurisé.

D'après S. GILLIERS, *Le cannameliste français ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent apprendre l'office*, Nancy-Paris, 1768, p.37-38



Les diabolins

Faire fondre au bain-marie du chocolat noir avec 75 gr de sucre (si il n'est pas déjà sucré). Couler cette préparation dans des petits moules à chocolat ou sur du papier sulfurisé. Ajouter des pistaches concassées et de la cannelle.

D'après BUC'HOZ, *Dissertation sur le cacao, sur sa culture et sur les différentes préparations de Chocolat*, Liège-Paris, 1787,



La moutarde

La moutarde est un condiment apprécié depuis l'Antiquité. Bon marché et facile à réaliser chez soi, elle occupe une place de choix dans les livres de cuisine, notamment au Moyen âge. Avec le XVIIIe siècle apparaît le moutardier, petit pot en métal, en faïence ou en porcelaine, souvent en forme de barillet, avec couvercle et cuillère assortie. Il prend place sur les tables avec le sel.



Moutardier et paire de salières, argent et verre bleu, France, vers 1860-1870

Cet ensemble ne comporte pas de poivrier, car le poivre, plus cher, était peu présent sur les tables. Les condiments sont placés dans un récipient en verre bleu afin de ne pas corroder l'argent.

La recette de base de la moutarde, connue depuis l'Antiquité, est assez simple. Suivant les époques, on y a remplacé le vinaigre par le verjus (jus de raisins verts pas mûrs) ou du moût de vin, et ajouté des ingrédients, surtout des épices, en fonction de l'évolution des goûts.



Recette de base d'après Columelle

Laver 50 gr de graines de moutarde (blanches ou noires) et les laisser tremper dans de l'eau durant 2 heures. Ensuite les broyer avec un pilon dans un mortier pour obtenir une pâte à délayer avec une cuillère à soupe de vinaigre blanc.

Pour un usage de table Columelle recommande de mélanger des pignons et des amandes pilées avec la pâte de moutarde avant d'arroser de vinaigre. Palladius (Ve s.) y ajoute du miel et de l'huile, à délayer selon le goût. *Le Mesnager de Paris* (fin XIVe s.) propose d'y mêler, éventuellement, des épices, comme de la cannelle, du gingembre, de la noix de muscade, des clous de girofle, etc.

D'après COLUMELLE (Ier s.), *De l'agriculture*, XII, 57 ; PALLADIUS (Ve s.), *De l'économie rurale*, VIII, 9 ; *Le Mesnager de Paris* (fin XIVe s.) , II, 5, 269



Cuillère à moutarde, cristal, XIXe s.

La plupart des livres de cuisine du XVIIIe siècle ne mentionnent pas de recettes pour faire de la moutarde, sans doute parce qu'elle se trouvait facilement dans les échoppes. On distingue alors la moutarde rouge, faite avec du moût de vin, de la blanche réalisée au vinaigre. Elle était souvent aromatisée avec des câpres, des anchois, de l'ail, de la capucine, de l'estragon ou encore des truffes, tandis qu'au XVIIe siècle, c'étaient les saveurs fleuries comme la rose ou la violette qui avaient la cote.



Glaces et sorbets

Les desserts glacés apparaissent en Italie au XVI^e siècle en s'inspirant d'une tradition ancienne déjà bien présente au Moyen-Orient. La « neige » comme on l'appelait encore au XVIII^e siècle est une préparation à base de fruits ou de crème mise à glacer dans un moule en métal (appelé « sarbotière » dans certains livres de cuisine) placé dans un barillet rempli de glace pilée avec du gros sel. Lorsque la préparation commençait à prendre sur les bords du moule, il fallait la remuer afin d'assurer une meilleure congélation et rendre la préparation moelleuse comme de la neige et non cristallisée comme de la glace.

La glace était un met exceptionnel au XVIII^e siècle car les glacières, bâtiments souterrains destinés à conserver la glace, étaient assez rares. On ne la retrouvait alors que dans les dîners exceptionnels.



Formes à glace, plomb étamé, Bruxelles, XVIII^e s.

Ces formes proviennent des cuisines de la famille d'Arrenberg. On y plaçait sans doute la glace déjà prise pour lui donner une forme originale.



Tasses à glace sur piédouche (service d'Orléans), porcelaine tendre, Tournai, vers 1700

Ce modèle disparaît vers le milieu du XIX^e siècle pour faire place à la coupe. A cette époque, la glace se démocratise largement grâce à l'invention de la machine à réfrigérer.



Glace à la pistache

Faire bouillir 1 litre de crème fraîche avec 200 gr de sucre, un bâton de cannelle et l'écorce d'un citron vert. Quand la crème bout ajouter 100 gr. de pistaches en poudre et 5 jaunes d'eau. Laisser bouillir la préparation puis la faire refroidir. La faire prendre en sorbetière.

On préconisait d'ajouter du jus d'épinards à la préparation afin de la rendre bien verte !

D'après V. LA CHAPELLE, *Le cuisinier moderne*, V, La Haye, 1742, p.224



Sorbet à la cerise

Ecraser et passer au tamis 1kg de cerises bien mûres. Délayer le jus obtenu avec 2 dl d'eau et le jus de 2 citrons. Ajouter 200 à 250 gr de sucre. Faire prendre en sorbetière.

D'après S. GILLIERS, *Le cannameliste français ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent apprendre l'office*, Nancy-Paris, 1768, p.157-158



Dragées et fruits confits

Les friandises, en particulier les dragées et les pâtes de fruits, étaient très appréciées au XVIIIe siècle, à tel point, qu'on a créé un récipient spécifique appelé drageoir. Simple plat destiné à présenter les friandises en pyramide, au XVIIIe siècle, ou bonbonnière à couvercle au XIXe siècle, il se place généralement à table dès le début du repas.



Pâtes de cerises

Ecraser des cerises bien mûres à l'étamine et broyer les peaux au mortier. Passer le tout au tamis. Faire cuire le jus obtenu de manière à le faire réduire de moitié. Ajouter 500 gr. de sucre par litre de jus et laisser cuire jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte.

D'après *Le jardinier françois*, Paris, 1692, p.354



Dragéoir, cristal taillé, Vonêche (Namur), début XIXe siècle



Dragées aux amandes

Prendre des amandes douces bien sèches et les tremper dans du sucre cuit au lissé (106-110°). Les retirer et les laisser sécher. Répéter l'opération 8 à 10 fois jusqu'à ce que les amandes soient bien enrobées. Les conserver dans une boîte hermétique.

On faisait également des dragées avec des pistaches, des écorces d'orange ou des épices, comme la coriandre, la cannelle, l'anis ou la livèche.

D'après S. GILLIERS, *Le cannameliste français ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent apprendre l'office*, Nancy-Paris, 1768, p.57

Ces friandises ont, cependant, une origine bien plus ancienne. Les pâtes de fruits remontent à l'Antiquité et les dragées sont déjà connues au Moyen âge, mais sous un aspect différent: ce sont des épices ou des fruits trempés dans du miel. Ils faisaient partie des « *boutehors* », en même temps que les épices confites, mangés en fin de repas afin d'assurer une bonne digestion. Ces friandises faisaient alors partie de la pharmacopée. C'est toujours le cas au XVIe siècle où elles se généralisent, grâce au développement de l'industrie du sucre, tout en restant une denrée de luxe.



Diamoron ou pâte de mûres

Cuire 300 gr. de mûres et les passer au tamis. Cuire le jus obtenu avec 200 gr. de miel. Faire dessécher le sirop obtenu au soleil ou dans un four à air pulsé de manière à obtenir une pâte.

Cette recette servait également à soigner les affections de la bouche.

D'après PALLADIUS (Ve s.), *De l'économie rurale*, X, 16



Orangeat

Découper la peau de 5 oranges non traitées et racler la partie blanche de manière à ce qu'elle devienne translucide. Mettre les pelures à tremper dans l'eau, dans un endroit frais, pendant 9 jours en changeant d'eau tous les jours. Le neuvième jour, les blanchir dans l'eau bouillante. Les sécher et les faire cuire dans du miel. Quand celui-ci bout à gros bouillon, les retirer et les disposer sur une grille sans qu'elles se superposent. Les saupoudrer de poudre de gingembre. Quand elles sont refroidies, les ranger dans un récipient hermétique et les laisser reposer un mois avant de les consommer.

D'après *Le Mesnager de Paris* (fin XIVe s.), II, 5, 352



Ce dossier, réalisé par le Service éducatif et culturel, accompagne l'exposition

BON APPETIT! DECOUVERTES GASTRONOMIQUES A TRAVERS LES SIECLES

Musée du Cinquantenaire

16.05.2012 - 16.09.2012

Textes : Brigitte Fossion et Nathalie Halgand

Merci à Jacqueline Gérard, Dominique Haumont et Florence Cosme pour leurs conseils éclairés !

Relecture : Micheline Ruysinck et Anne-Françoise Martin

Photos : ©MRAH

Coordination : Anne-Françoise Martin

Adaptation et mise en page pour le web : Florence Cosme

©SEC/MRAH/2012