

Un fabuleux voyage gastronomique à travers le temps

Billet de Liliane Plouvier

Le célèbre *Préhistosite* de Ramioul, petite ville au pied des Ardennes belges et nichée dans la province de Liège, a été entièrement rénové et relooké ; il s'appelle désormais *Préhistomuseum*. Un des plus importants ajouts est le resto historique, parfaitement unique, dont les rênes sont confiées à notre collaborateur Pierre Leclercq, historien de la gastronomie et ayant en outre suivi une formation de chef d'entreprise restaurateur traiteur.

Bien que la salle à manger soit moderne, les tables sont dressées à la façon du XVI^e siècle, avec vaisselle, couverts, verrerie de style Renaissance. L'ensemble est magnifique et plonge d'entrée de jeu les convives dans le passé. Pierre Leclercq a porté son dévolu sur cette époque car il prépare une thèse de doctorat à l'Université de Liège sur Lancelot de Casteau, maître queux des princes évêques de Liège au XVI^e siècle et auteur de *l'Ouverture de cuysine* parue en 1604 lorsque celui-ci prend sa retraite. C'est pourquoi Pierre propose systématiquement une recette extraite de cet ouvrage, par ailleurs, très italianisant, conformément à la mode d'alors. On y trouve notamment plusieurs espèces de pâtes accommodées à la manière de Scappi (maître queux des papes et modèle de Lancelot): avec beurre, sucre et cannelle. La cuisine que ressuscite Pierre ne se limite bien évidemment pas à cette époque et puise dans celles aussi bien de l'Antiquité romaine et du Moyen Âge que des temps modernes.

Toutes les recettes proviennent de livres de cuisine authentiques qui ont fait l'objet d'une analyse approfondie et d'une étude comparée. Pierre les respecte autant que faire se peut. Car il faut tenir compte du « délicat » palais du mangeur moderne peu habitué aux saveurs du passé, quoiqu'ouvert à des goûts sans cesse plus étranges; désormais les restaurants n'hésitent pas à proposer à leurs clients des maquereaux à la confiture, du foie gras au chocolat voire des crustacés au café....

Pierre possède une vaste collection non seulement de livres de cuisine anciens mais aussi d'épices et de plantes rarissimes. Ainsi, il nous a fait goûter du souchet que les anciens Égyptiens utilisaient pour faire du pain et avec lequel les Espagnols de Valence concoctent encore aujourd'hui une boisson laiteuse: l' *horchata de chufa* (= littéralement orgeat - c'est-à-dire lait de souchet). Il nous a aussi servi du *chervis* frit très en vogue au Moyen Âge.

Jetons maintenant un coup d'œil sur le menu du jour :

Pour commencer un porc au miel extrait du *De re coquinaria* attribué à Apicius; la recette met en exergue le goût romain pour le salé-sucré (miel, *garum*), tout en étant assaisonnée par l' « infernal » trio (c'est ainsi que l'appellent Nicole Blanc et Anne Nercessian): laser - rue – *garum*, Pierre ayant toutefois été obligé de remplacer la rue interdite en Belgique (sous le prétexte fallacieux qu'elle serait abortive, alors que l'I.V.G. est légale quoiqu'au moyen d'autres méthodes plus sûres !!!) par de la livèche, également incontournable dans la cuisine romaine. L'ensemble donne une composition haute en goût, dans laquelle les enfants ont trempé leurs frites et qu'ils ont apprécié... !!!

Le brouet blanc d'Allemagne qui suit est puisé dans l'édition incunabile du *Viandier*, bestseller de la gastronomie tardo-médiévale. C'est une variété de blanc manger, c'est-à-dire une mousseline d'amandes aigre-douce (sucre - verjus = jus de raisins verts), généreusement épicee comme le veut la mode d'alors (cannelle, gingembre,

clou de girofle, graine de paradis ou maniguette) et dorée au safran (en contradiction avec la couleur blanche annoncée dans le nom de la recette) ; elle est, en l'occurrence, accompagnée de poulet et de veau.

Ensuite, arrive le hochepot de venaison (ici du marcassin) de Lancelot. Le hochepot (qui est dérivé du verbe « hocher » signifiant aujourd'hui remuer la tête et au Moyen Âge le pot à cuire) apparaît pour la 1^{er} fois dans l' *Urtext* du *Viandier* dont le manuscrit est conservé à la bibliothèque de Sion et qui date de la fin du XIII^e siècle. C'est un ragoût à base de volaille et généreusement épicé ; gingembre, cannelle, graine de paradis qui sont combinés avec des éléments acides (verjus, vinaigre), très tendance dans la cuisine française de cette époque. La version de Lancelot est par contre aigre-douce (sucre - vin) mais également abondamment épicée : poivre, muscade, girofle, cannelle quoique la sélection soit légèrement différente à la fois de celle du *Viandier* de Sion et de celle du *Viandier* incunable, dans lesquelles la muscade (très Renaissance) et le poivre (remplaçant la maniguette démodée) sont absents.

Cela dit, la version moderne supprime épices et sucre mais ajoute des légumes.

Enfin, notre fabuleux voyage gastronomique à travers le temps se termine en apothéose par une blanquette de poisson d'après une recette de Marin du XVIII^e siècle. Avec elle nous quittons la cuisine de la juxtaposition en vigueur jusqu'à la révolution culinaire française du XVII^e siècle pour celle de l'imprégnation (Revel) qui fait appel à des fonds. Les fonds ne se bornent pas à mélanger les produits, ils les combinent et les fusionnent. Par exemple, dans la très subtile sauce aux huîtres et truffes de Marin, celles-ci, après avoir servi à la faire, disparaissent au cours de l'ultime étape et lui laissent seulement leurs arômes. C'est que, suivant Marin, "la cuisine moderne est une espèce de *chymie*; la science du cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer, à faire digérer et à mieux quintessencier des viandes" et, ajoute-t-il, "à tirer des sucs nourrissants et légers, à les mêler et les confondre ensemble, de façon que rien ne domine et que tout se fasse sentir; enfin à leur donner cette union que les peintres donnent aux couleurs et à les rendre si homogènes, que de leurs différentes saveurs il ne résulte qu'un goût fin et piquant, et si je l'ose dire, une harmonie de tous les goûts réunis ensemble".

Quant à la blanquette, sa recette a beaucoup évolué avec le temps. Jean-Louis Flandrin lui a consacré un ouvrage passionnant (paru aux éditions de Jean-Paul Rocher en 2002, donc après son décès). Non seulement la blanquette s'est popularisée et partant simplifiée (les fonds ont progressivement disparu), mais désormais elle est principalement de veau. La blanquette de veau est d'ailleurs devenue un des plats préférés sinon le plat préféré des Français (avec le couscous !!!!)....

Cette évolution doit être mise en rapport avec la mutation culinaire qui débute dans les années 1970 (avec la « nouvelle cuisine »): ostracisés voire interdits, les fonds et les quintessences Les mixtures chimiques sorties des fosses à vidange de l'industrie agro-alimentaire sont par contre autorisées mais donnent à tous les plats qui y ont recours le même goût d' "égout" ... !!!!

Autrement dit la cuisine de l'imprégnation devient progressivement une espèce en voie de disparition, tandis que l'archaïque juxtaposition revient en force...

O tempora o mores !!!!!