



"Cette cuisine est un monde dont cette cheminée est le soleil." Victor Hugo (1802-1885)



"Sous la cheminée, outre le tournebroche, la crémaillère et la chaudière, reluit et pétille un trousseau éblouissant d'une douzaine de pelles et de pincettes de toutes formes et de toutes grandeurs. L'âtre flamboyant envoie des rayons dans tous les coins, découpe de grandes ombres sur le plafond... et fait resplendir l'édifice fantastique des casseroles comme une muraille de braise. Si j'étais Homère ou Rabelais, je dirais : Cette cuisine est un monde dont cette cheminée est le soleil. C'est un monde en effet... Des garçons, des servantes, des marmitons, ... des poêles sur des réchauds, des marmites qui gloussent, des fritures qui glapissent...". Bien que la cuisine joliment évoquée ici par Victor Hugo ne soit pas la nôtre^[1],

il devait y régner une atmosphère similaire. S'il avait fait le détour par Modave lorsqu'il passa par Huy en 1840^[2], l'écrivain y aurait sans doute tout autant été inspiré. Profitant de l'hospitalité de Gilles-Antoine Lamarche, propriétaire à l'époque, il aurait alors pu faire jouer son crayon et danser les mots pour offrir à notre château un merveilleux instantané du temps passé. Je ne suis pas Victor Hugo (vous l'aurez remarqué...) et

je ne pourrai jamais décrire avec autant de talent l'ambiance des cuisines d'antan. Mais je peux vous faire découvrir les nôtres et, ensemble, nous y imaginerons les flammes dans les grandes cheminées, les viandes qui rôtissent, les marmitons qui s'affairent... Nous pourrons y suivre l'histoire des plats remontant des offices jusqu'à la grande salle à manger où ils étaient servis dans des assiettes en argent puis, plus tard, dans le très beau service en faïence de Gien. Nous y revivrons aussi l'histoire de la conservation des aliments, de la fabrication de la glace, de l'organisation du "service de la bouche"... en découvrant des lieux habituellement inaccessibles au public. Alors, n'hésitez

AGENDA

VISITE À THÈME

PETITS SECRETS DE CUISINE D'UN GRAND CHÂTEAU

> **SAMEDI 10 NOVEMBRE À 14H30**
(la visite du dimanche 11 novembre étant déjà complète)

Visite inédite des anciennes cuisines (cuisine médiévale, cuisine du XVII^e et cuisine des années 1900) ainsi que du fruitier, de la cave à vin, de la boucherie et de la glacière (accès exceptionnel) ; une découverte des lieux réservés au service de la bouche sans oublier l'art de la table et la présentation de quelques pièces du service de Modave sorties pour l'occasion...

3 € par personne
(gratuit pour les -12 ans)

Rendez-vous à l'accueil
du château à 14h30

Uniquement sur réservation :
085/41.13.69



pas, et venez avec nous soulever le couvercle des casseroles de l'histoire pour humer le fumet suave des plats mijotés jadis à Modave...

^[1] Il s'agit de la cuisine de l'hôtel de Retz à Sainte-Menehould qu'il découvrit lorsqu'il voyagea de Paris vers la vallée du Rhin en 1838 (*Lettre III Châlons - Sainte-Menehould - Varennes dans Le Rhin*. Lettres à un ami, 1842).

^[2] C'est lors d'un autre voyage vers le Rhin qu'il passa par la vallée de la Meuse et découvrit Huy (*Lettre VII Les bords de la Meuse - Huy - Liège dans Le Rhin*. Lettres à un ami, 1842).

Tous les détails du programme sur www.modave-castle.be/agenda

Le château de Modave
est la propriété de

VIVAQUA

Site de captages



TRÈS CHÈRE, UN PEU DE SUCRE SUR VOTRE VIANDE ?

Dans notre newsletter de novembre 2011 (le temps passe vite...), nous avons évoqué le service en faïence de Gien estampillé "château de Modave" réalisé vers 1870. Ce dernier comportait à la base 1130 pièces dont 910 sont encore conservées intactes au château (tout comme en 2011 car nous n'en avons heureusement cassé aucune depuis !).

Aujourd'hui, nous allons plus particulièrement nous attacher à certaines d'entre elles dont la spécificité témoigne des usages culinaires de nos aïeux. Nous possédons par exemple pas moins de 4 modèles de sucrier différents destinés les uns au sucre en poudre et les autres au sucre en morceaux.

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, le sucre provenant de la canne à sucre importé de contrées lointaines était encore une denrée rare et chère ; certains sucriers étaient d'ailleurs fermés à clef.

Dans les inventaires du château de Modave réalisés après le décès du comte de Marchin en 1673, on trouve mention d'un sucrier en argent, ce qui atteste de l'aisance des propriétaires. À l'époque, le sucre ne se présentait pas comme maintenant mais sous forme de pain de sucre, sorte de cône allongé au sommet, qu'il fallait casser en morceaux puis écraser ou râper pour obtenir une poudre plus ou moins fine.



(ill. 1)

On utilisait alors, et ce principalement jusqu'au milieu du XVIII^e siècle, des saupoudreuses en argent ou en céramique. Leur forme caractéristique sera reprise plus tard et réinterprétée dans les services en porcelaine et en faïence. Nous avons la chance d'en conserver plusieurs exemplaires dans le service de Modave (ill. 1). Ces élégants récipients de 22,5 cm de haut se constituent d'une base circulaire surmontée d'un corps en balustre sommé d'un dôme ajouré pourvu d'un bouton. Ils étaient remplis via un orifice au niveau de la base tandis que d'autres

comportaient un couvercle vissé. Leur décor est semblable à celui du reste du service : semis de fleurs et banderole "Château de Modave" dans un camaïeu de pourpre. Leur dôme, comportant 56 trous, est quant à lui orné d'une résille.

Les saupoudreuses, particulièrement décoratives, pouvaient rester à table tout au long du repas, au même titre que le sel et les épices. Ainsi, chacun pouvait poudrer ce qu'il souhaitait : fruits, desserts, mais aussi viandes ou légumes...

Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, les saupoudreuses sont remplacées par des sucriers de table munis d'une cuillère perforée servant à saupoudrer le sucre sur les desserts. Nous conservons deux sucriers de ce type inspiré du style Louis XVI (ill. 2). De forme ovale, ils se présentent sur un plateau auquel ils sont attachés. Leur couvercle comprend une encoche destinée au manche de la cuillère.



(ill. 2)

D'autres récipients sont destinés au sucre en morceaux et se retrouveront dans les services à thé, à café voire à chocolat. Nous avons aussi plusieurs sucriers de ce type formant de ravissants ensembles avec les pots à lait, théières, cafetières et tasses diverses auxquels ils sont assortis.



(ill. 3)

Les sucriers du service à thé sont de forme boule et comportent un couvercle muni d'un élément de prise en forme de bouton de fleur. Ceux qui devaient être réservés au service à café sont fort semblables mais légèrement plus

grands (8 cm de diamètre pour les uns, 10 cm pour les autres). Leur décor varie également quelque peu notamment au niveau du couvercle où l'inscription "château de Modave" se retrouve sur les grands modèles (ill. 3).

Cela étant, il ne faut pas y imaginer nos petits morceaux de sucre bien symétriques. Vers 1870, les pains de sucre étaient toujours utilisés et brisés afin d'obtenir du sucre en morceaux irréguliers. Ce n'est qu'à partir des années 1880 que se diffusent nos jolis parallépipèdes rectangles actuels. Ils sont alors constitués de sucre de canne ou de betteraves dont l'industrie se développe à partir du XIX^e siècle.

Le sucre n'est alors plus une denrée chère et chacun peut en profiter. Peut-être trop diront maintenant certains dentistes et diététiciens. Mais, entre nous, ce serait bien dommage de se priver de tous les bons petits plaisirs sucrés que nous offre la modernité !