

NEWSLETTER DU CHÂTEAU DE MODAVE

OCTOBRE 2015



*“Un cuisinier, quand je dîne
Me semble un être divin
Qui du fond de sa cuisine
Gouverne le genre humain.”*

Antoine Désaugiers – *chansonnier français (1772-1837)*

on ne peut pourtant nier, sans une bonne dose d’hypocrisie, que la bonne chère a toujours fait partie des plaisirs de la vie. Adam croqua sans doute sa pomme avec autant de bonheur que vous, votre petit-déjeuner de ce matin (heureusement avec de bien moins fâcheuses conséquences que pour lui...).

Entre lui et nous, que de nouveaux aliments découverts et délicieuses recettes élaborées... Des noms évocateurs tels bouchée à la Reine ou crème Chantilly nous rappellent d’ailleurs que c’est souvent dans les châteaux et pour leurs illustres occupants que ces dernières ont été concoctées. Certes, les propriétaires successifs de Modave n’ont guère laissé leur nom à la postérité culinaire : point de pâté de lapin à la de Marchin, de perdrix sauce Fürstenberg ou d’écrevisses façon Montmorency. Mais il n’en reste pas moins que, pendant près de 800 ans, de nombreux maîtres queux se sont afférés aux fourneaux du château, faisant remonter jusqu’aux étages nobles les délicieuses effluves de leurs prouesses gustatives.

C’est justement l’aménagement des cuisines et de toutes les pièces gravitant autour du service de la bouche - boucherie, cave à vin, fruitier, glacière... - que nous vous invitons à découvrir lors d’une visite guidée spéciale dédiée à la gastronomie. De petits coins parfois insoupçonnés et d’habitude fermés témoigneront ainsi de la belle organisation et du savoir-faire des marmitons d’antan.

Cela étant, pas question de présenter les mets les plus délicats dans de vulgaires écuelles. A Modave, on disposait les plats dans d’élégantes assiettes dressées sur de somptueuses tables où les reflets de l’argent des couverts n’avaient d’égal que ceux du cristal des coupes à champagne. C’est pourquoi, en guise de dessert, nous évoquerons, à travers nos plus beaux exemples, toutes les subtilités de l’Art de la table.

Un menu complet à déguster sans modération...

Menu servi au château le 27 octobre 1897



AGENDA

VISITE THÉMATIQUE

*Petits secrets de cuisine
d’un grand château*

> Dimanche 18 octobre 2015 à 14h30

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...

2 euros par personne
(gratuit pour les enfants de moins de 12 ans)

Uniquement sur réservation : 085/41.13.69



Ancien fruitier

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

Le château de Modave
est la propriété de

VIVAQUA

Site de captages



Château de Modave

Pour contacter l’hôtel ou la brasserie :
info@domaineduchateaudemodave.be

POUR DÉGUSTATION DE BONS SORBETS, IL FAUT D'ABORD BRISER LA GLACE...

Aaah... rien de tel lorsqu'il fait chaud que de manger un bon sorbet ou de prendre un verre où nagent quelques glaçons rafraîchissants. Mais jadis, rares étaient ceux qui pouvaient en profiter car la glace était un produit de luxe qui se négociait à prix d'or. Du milieu du XVII^e siècle au début du XX^e, le commerce de ces précieux lingots gelés connut d'ailleurs un essor considérable.

Pour permettre sa conservation tout l'été, la glace était prélevée en hiver sur les plans d'eau gelés puis stockée dans des glacières. La plupart du temps, les propriétaires de châteaux avaient la chance de posséder leur propre dispositif. Modave n'échappait pas à la règle puisqu'une glacière est aménagée dans les sous-sols du château. Cela étant, au niveau des jardins, une voire plusieurs autres glacières l'ont sans doute précédée.

Dans un document de 1724 relatif à des travaux extérieurs, on trouve d'ailleurs plusieurs mentions d'une glacière et notamment une journée passée à *"enfoncez un conduit pour la glacière derrier la grande ecurie"*. Pourtant, quelques années plus tard, la baronne de Ville, propriétaire du domaine depuis 1722, signale à son régisseur qu'il faut refaire une glacière. Elle souhaite que la nouvelle construction soit placée sur une hauteur et que son ouverture soit orientée vers le nord. En outre, elle devait être assez profonde et permettre un bon écoulement des eaux. Elle signale aussi que, si on retrouvait l'emplacement de la glacière qui devait exister auparavant (apparemment bizarrement oublié), on pourrait aussi la réutiliser. Sans aucun respect pour son petit personnel, elle ajoute même que, si cette dernière se situait loin du château, ce *"ne seroit de la peine que pour le domestiques"* !

Une glacière est à nouveau citée sans aucune localisation dans un document de septembre 1805 dans lequel le duc de Montmorency, propriétaire à l'époque, demande *"si la glacière a conservé la glace et si elle est en bonne état"*. S'agit-il de la glacière qui aurait été construite dans les jardins à la demande de la baronne de Ville ou de la glacière aménagée dans les sous-sols ? La date de 1808 inscrite sur une pierre au niveau de la cave précédant cette dernière pourrait nous laisser supposer qu'elle est plus tardive mais il peut tout aussi bien s'agir d'un millésime évoquant une restauration voire d'une pierre de réemploi (?).

Quoi qu'il en soit, la glacière encore en place remonte au plus tard au XIX^e siècle. Accessible via les caves, elle est disposée sous la cour intérieure, près des cuisines, à l'emplacement d'une ancienne citerne du XVII^e qui devait être alimentée par les eaux des toitures des bâtiments bordant la cour.

La cuve proprement dite est tronconique, forme habituelle des glacières du Condroz. Elle est surmontée d'un dôme et est entièrement bétonnée. Le fond est aménagé en légère pente vers son centre qui présente un puisard permettant d'évacuer la glace fondue. Elle était remplie jusqu'au niveau de la porte d'accès ; ce qui représente un volume d'environ 40 m³

(3 m 90 de hauteur et 4 m de largeur au niveau du seuil de la porte d'accès).

Fait très rare, elle possède un orifice de remplissage au niveau supérieur qui donne sur la cour. Ainsi, la glace, vraisemblablement prélevée dans les étangs de la vallée, devait être hissée jusqu'au niveau de la cour intérieure pour être ensuite redescendue directement dans la glacière sans devoir passer par le château. Là, elle pouvait être empilée pour former une masse compacte. A noter qu'avant le remplissage, de la paille était souvent répartie dans le fond pour permettre à l'eau de fonte de s'infiltrer vers le puisard.

La glacière est accessible via un couloir de près de 3 mètres muni de trois portes qui permettaient d'isoler la zone de stockage de la glace du reste des caves. Différents emplacements y étaient aménagés côté gauche pour conserver bien au frais certaines denrées alimentaires.

A partir des années 1850, des meubles glacières en deux parties vont faire leur apparition. Un compartiment servait à disposer des blocs de glace destinés à refroidir les aliments placés dans l'autre. Plus tard, au début du XX^e siècle, les premiers réfrigérateurs seront fabriqués. Petit à petit, ces derniers vont se démocratiser, sonnont définitivement le glas des glacières à glace naturelle.

Maintenant, en ouvrant la porte du congélateur, on oublie un peu la chance que nous avons de n'avoir qu'à presser légèrement les doigts pour faire tomber, dans notre verre, de quoi rafraîchir notre boisson favorite. Mais peut-être siroterions-nous notre breuvage bien frais avec beaucoup plus de plaisir encore si, comme jadis, notre petit cube de glace avait nécessité bien plus d'efforts... A méditer...



Implantation de la glacière