

# Newsletter

## Château de Modave

DÉCEMBRE 2024



### AGENDA

#### Décorations de Noël - Bonbons et douceurs sucrées à dévorer des yeux...

Venez (re)découvrir le château de Modave  
entièrement décoré pour les fêtes de fin d'année.

Retrouvez l'esprit de Noël en déambulant parmi nos 25 salles. Sucrieries colorées, sapins de circonstance, élégantes tables de fête, décors surprenants, bougies chatoyantes... agrémenteront votre parcours. Sans oublier l'illumination des façades dès la nuit tombée. Féerie et magie garanties...

#### > Du 7 décembre 2024 au 5 janvier 2025

> Tous les jours (24, 25, 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier inclus)  
entre 11h00 et 18h00 (dernières entrées à 16h45)

> Droit d'entrée par personne :  
Adulte : 9,50 € - Senior : 8,00 €  
Etudiant (-26 ans avec carte) : 5,00 €  
-12 ans accompagné : gratuit

Et pour une petite pause gourmande, un foodtruck avec  
terrasse chauffée sera présent dans la cour d'honneur les  
week-ends et durant les vacances scolaires.

*Les bonbons de  
l'enfance ont le goût  
du merveilleux...*

Ici Saint Nicolas, ailleurs Père Noël... ; quel que soit son nom, nous l'attend(i)ons tous avec impatience... Pour les jouets, bien entendu, mais aussi pour les bonbons et autres friandises. Certains en dévoraient un maximum le jour de la distribution (pour une fois que les parents ne disaient rien ou presque). D'autres les gardaient bien précieusement pour prolonger le plaisir : un sucre d'orge pour demain, six nic-nacs pour mardi, une sucette à la fraise pour mercredi et un sympathique bonhomme en spéculoos pour la fin de la semaine. Miam, miam... A noter que l'éventuelle mandarine, pourtant très bonne pour la santé, était souvent quelque peu boudée. Allez savoir pourquoi...



Les enfants d'hier ne sont pas bien différents de ceux d'aujourd'hui. Le même regard d'envie, les mêmes petites mains impatientes et les francs sourires de contentement entre deux bruyantes succions d'un bonbon aussi dur que délicieux. C'est ce bel univers rempli de couleurs et délicatement saupoudré de tendresse que nous avons décidé de mettre en scène cette année à l'occasion de notre décoration de Noël.

Il y en aura pour tous les goûts (c'est le cas de le dire) : bonbons géants, chapelets de Marshmallows, maison de pain d'épice, pièces montées, bouquets de macarons, miel des oursons, gaufres de Modave... Disposées de manière ludique ou prétexte à de magnifiques tables dressées, toutes ces douceurs participeront à la magie de Noël. Un émerveillement qu'illuminations, sapins et autres décors féeriques compléteront dans un mariage gargantuesque à dévorer des yeux...

Et pour ceux qui, après leur visite, resteront quelque peu frustrés de n'avoir pas pu engloutir les décors, un foodtruck et sa terrasse chauffée attendront les petits et grands enfants sages dans la cour d'honneur du château.

"Mais keff' ke tout fa va èt bon !" pourrait-on déjà s'exclamer la bouche pleine et le regard gourmand...



Tous les détails du programme sur [www.modave-castle.be/agenda](http://www.modave-castle.be/agenda)

VIVAQUA

Site de captages



# Un petit macaron Monsieur le duc ?



Remontons le temps et tentons d'en savoir un peu plus sur les desserts et autres douceurs sucrées que dégustaient jadis les différents propriétaires des lieux. Sans nous donner une vue précise et globale de leurs habitudes alimentaires en la matière, quelques indices glanés çà et là permettent néanmoins de nous faire une petite idée de leurs goûts.

On sait, grâce aux inventaires du mobilier du château des années 1670, que le comte et la comtesse de Marchin possédaient au moins une chocolatière et un sucrier d'argent. Ces derniers constituaient alors de luxueux réceptacles pour des denrées onéreuses encore peu répandues comme évoqué dans deux de nos newsletters précédentes<sup>1</sup>. A l'époque, on ajoutait du sucre (et éventuellement d'autres ingrédients complémentaires) au cacao râpé avant de le délayer dans de l'eau portée à ébullition. Le breuvage était ensuite agité à l'aide d'un moulinet de manière à le rendre mousseux.

Quelques décennies plus tard, on voit aussi apparaître dans le commerce des mélanges déjà tout prêts de pâte de cacao additionnée de sucre, cannelle, vanille... Le tout était durci dans des moules et vendu sous forme de petits carrés ou autres. Il suffisait alors de reprendre la même technique : les râper et les mettre dans l'eau. A noter que l'idée de croquer le chocolat tel quel, alors encore fort peu répandue, allait faire son chemin au cours du temps pour atteindre le succès qu'on lui connaît aujourd'hui.

Arnold de Ville, propriétaire de Modave au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, appréciait manifestement ce produit de luxe. Dans diverses lettres qui lui sont adressées en 1720, il est question du chocolat qu'il avait commandé. Il en avait notamment fait faire du "croquant" en janvier. Quelques mois plus tard, deux variantes, dont la quantité de sucre et de vanille diffère, sont mentionnées. Le correspondant d'Arnold précise que "ceux qui aiment la douceur" trouveront le plus sucré meilleur.

Nous avons évoqué le comte de Marchin et Arnold de Ville. Entre ces deux propriétaires, le château sera occupé par le cardinal de Fürstenberg et sa "chère nièce"<sup>2</sup>, Marie-Catherine-Charlotte de Wallenrodt. Un inventaire des meubles de mai 1693 nous renseigne sur l'organisation du "service de la bouche" à l'époque. Au niveau des sous-sols, outre les pièces dévolues au cuisinier, on en trouvait réservées au pâtissier et au confiturier. Ce dernier ne faisait bien entendu pas que des confitures. Les livres d'époque nous renseignent sur sa fonction ; il s'occupe en fait de tout ce qui se réalise avec du sucre. Il peut donc tout aussi bien préparer du vin sucré, des sirops, des limonades que des pralines, des dragées, des biscuits, des fruits candis... et autres conserves sucrées. Le rôle du pâtissier est mieux connu. Comme maintenant, il confectionnait des gaufres, gâteau, frangipanes, macarons... Mais il cuisinait aussi d'autres mets à base d'œufs comme les omelettes ainsi que des tourtes et pâtés en croute fort appréciés à l'époque. La présence d'un confiturier et d'un

pâtissier, qu'on imagine s'afférant dans les cuisines du château, prouvent s'il en était encore besoin le grand train de vie du cardinal (voire aussi un certain péché de gourmandise... !).

Les de Montmorency, noble famille française, seront propriétaires des lieux au XVIII<sup>e</sup> siècle. Suite à la Révolution française, le duc Anne-Léon II (ill. 1) s'exila dans nos contrées. Les comptes de ses dépenses de 1793

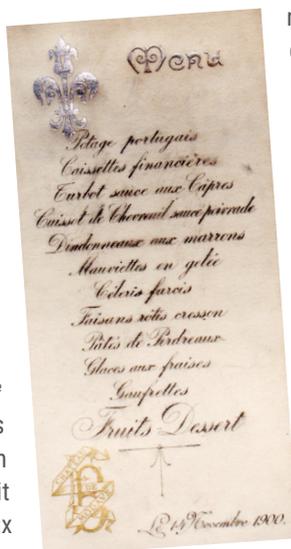


ill. 1



nous indiquent qu'il semblait quant à lui bien apprécier, entre autres, les macarons (un véritable homme de goût !).

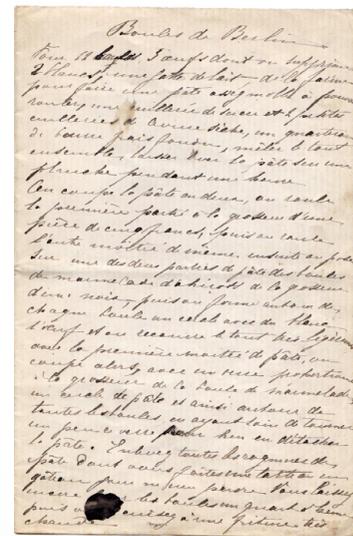
Plus près de nous, la famille Braconnier-Lamarche nous a laissé quelques menus des années 1900. On y trouve généralement en fin de repas des fruits rafraichis ou de la glace. Cette dernière est tantôt à la fraise, à la vanille, aux groseilles, Plombières (avec des fruits confits)... ou porte même le joli nom de "glace retour du bois". Elle est généralement suivie par la simple mention "Fruits - Dessert" qui termine tous les repas sans autre précision (ill. 2). Parfois, des gaufres dites de Modave, un gâteau de Savoie, un Moscovite aux abricots... s'y ajoutent.



ill. 2

Quant aux recettes sucrées manuscrites anciennes que nous conservons, elles nous mettent l'eau à la bouche comme celles du pain d'amandes, des confitures de prunes, du pudding au citron et des boules de Berlin (miam...).

Cette dernière (ill. 3), copiée au dos d'un faire-part de mariage de 1880, nous fait envie. Vous venez nous la préparer ? Allez, dites oui...



ill. 3



<sup>1</sup> Newsletter du château de Modave de novembre 2018 (sucre et sucriers) et octobre 2019 (chocolat et chocolatières).

<sup>2</sup> En fait, il s'agit de sa maîtresse à qui il avait fait épouser son neveu...