



“Si un plus grand nombre d’entre nous préférerait la nourriture, la gaieté et les chansons aux entassements d’or, le monde serait plus rempli de joie.”

J. R. R. Tolkien (1892-1973)

Si vous êtes parmi ceux qui préfèrent la nourriture et la gaieté, à Modave, ce mois-ci, vous serez comblés. En partenariat avec l’ASBL *Princip’au Terroir*, un marché gourmand (miam miam) est organisé dans notre jardin le 21 mai prochain. Ainsi, dans le cadre enchanteur de notre écrin de verdure printanier, vous pourrez découvrir de nombreux produits de bouche, de décoration, de bien-être... confectionnés avec amour par des artisans de chez nous. Du saucisson appétissant au savon “qui sent bon” en passant par de jolis bijoux “qu’on verrait bien sur nous!”, vous n’aurez que l’embarras du choix. Se promener, déguster, siroter, essayer, humer, profiter, s’amuser... voilà quelques-uns des verbes à conjuguer lors de cette belle journée... Et pour les adjectifs, nous avons choisi les plus qualitatifs : local, bio et équitable !

Enfin, pour que petits et grands puissent en profiter, les enfants ne seront pas oubliés puisqu’un château gonflable bien gonflé leur sera réservé (un peu plus petit que le nôtre tout de même...). Sans oublier l’indispensable glacier... !

Cela étant, pour revenir à notre citation de départ, chacun sa façon de penser... Si vous préférez les entassements d’or, sachez que, d’après une belle légende, il y a, enfouies dans notre jardin, quatre grandes statues en métal précieux. Mais, nous nous devons d’être honnêtes avec vous, il y a fort peu de chances que vous les trouviez... (On a déjà bien cherché !)

¹ Pour les dames et, qui sait, peut-être aussi pour les messieurs...



AGENDA

MARCHÉ GOURMAND

En famille ou entre amis, venez découvrir, dans notre jardin, artisans locaux et régionaux, produits de bouche, bijoux, objets de décoration... issus du commerce régional, durable et/ou bio.

> Dimanche 21 mai de 10h00 à 18h00 dans les jardins du château.

*2 euros par personne (gratuit pour les - de 16 ans)
Organisé en partenariat avec l’ASBL Princip’au Terroir*

Et quelques infos supplémentaires sur notre théâtre en juillet

PIÈGE FATAL DE LORIS FEULIOT
avec **Manuella Ammoun, Oscar Dubru & Christophe Marchal**

Un château isolé à la campagne... Un étudiant en littérature y est invité par son professeur, auteur de théâtre, et son épouse. Un piège infernal va se refermer.... Mais sur qui ?

Comédie au suspense insoutenable et à l’humour omniprésent.

> Du 7 au 30 juillet, du mercredi au samedi à 20h30 et le dimanche à 16h00 dans le salon Louis XIV du 1^{er} étage.

16 euros par personne (12,50 euros étudiants et groupes)

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

Le château de Modave est la propriété de

VIVAQUA

Site de captages



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

DE LA BISCOTTE DE BRUXELLES AU CASSOULET DE CASTELNAUDARY, À MODAVE, CHACUN POUVAIT JADIS CHOISIR SON NOMBRE DE CALORIES...

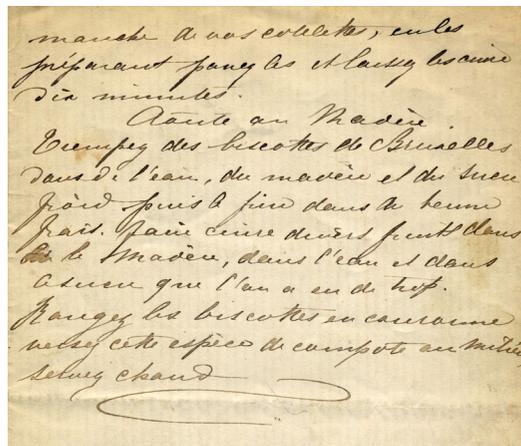
Ce mois-ci étant placé sous le signe de la gourmandise, nous ne résistons pas à l'idée de vous faire partager la douce poésie des recettes d'antan. Pour ce faire, nous avons de la matière puisque nous conservons encore quelques-unes de ces précieuses élaborations culinaires inédites rédigées à la plume et sans doute testées avec succès dans les cuisines de notre château.

Ainsi, nos papilles sont inmanquablement stimulées en lisant les intitulés suivants : écrevisses maison, pâté de lièvre Lonchamps, pâté de grives, pain et boudin de lapin, soufflé à la graisse de jambon, canard Bérézina, perdreaux aux choux, poulet en cocotte paysanne et bien d'autres encore...

Et comme dessert, pourquoi pas des boules de Berlin, du pudding au citron ou une croûte au Madère ? Pour cette dernière préparation, il faut, entre autres, employer des biscottes de Bruxelles trempées dans de l'eau, du sucre et du madère. Des biscottes de Bruxelles, vous connaissez ? Non ! Et bien sachez que dans *"Le cuisiner royal ou l'Art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office pour toutes les fortunes, par M. Viard, homme de bouche"* paru en 1820 à Paris², on en trouve déjà la recette³. Dans divers autres ouvrages culinaires étrangers du XIX^e siècle, on mentionne aussi cette fameuse biscotte de Bruxelles (Eh non, ce petit bout de pain grillé n'est pas une invention de Charles Heudebert (1872-1945) comme diraient nos voisins français...).

Pour revenir à notre préparation, sachez que les biscottes doivent ensuite être frites dans du beurre frais et disposées en une belle couronne garnie de fruits cuits dans du madère.

L'élaboration de notre croûte au madère est somme toute assez facile à réaliser (ill. 1). Mais, pour d'autres recettes, il fallait bien du temps et fort peu de sensibilité. A titre d'exemple, nous ne résistons pas à l'idée de vous détailler celle du confit d'oie (ou de canard). Jugez plutôt... On s'attaque d'abord aux innocents volatiles : *"Il faut employer pour la préparation des oies ou des canards très jeunes et très gras tués en les saignants (souligné dans le document original !) et plumés et vidés encore chauds"* (que du bonheur...). Et ce n'est pas tout... *"Au bout de 2 ou 3 jours, on découpe l'oie en arrachant les 4 membres et on enlève toute la graisse pour la mettre à part"*. On les assaisonne (nous vous passons les détails...) et *"on les presse vigoureusement les uns sur les autres, en les rangeant dans un vase de façon à ne pas laisser de vide entre eux et on les pousse avec un poids de 2 ou 3 kilos pendant 20 ou 30 heures"*.

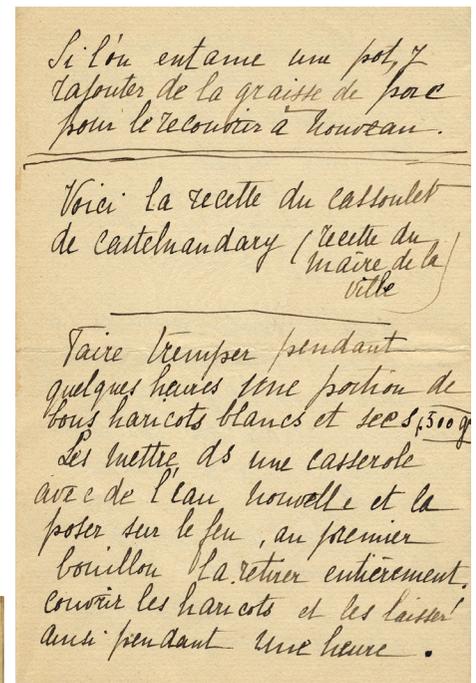


ill. 1

Il faut ensuite les faire cuire dans la graisse, les retirer, les placer dans des pots en grès, filtrer la graisse et la verser dans le pot. Enfin, ne pas oublier de *"terminer par une couche de graisse de porc pour assurer une plus longue conservation"*. Avec ce confit, on pouvait, entre autres, préparer un bon cassoulet dont nous avons aussi la recette. Cette dernière, excusez du peu, provient directement du maire de Castelnaudary, berceau du dit cassoulet (ill. 2). Sans entrer dans les détails, sachez que de nombreuses opérations et beaucoup de temps sont à nouveau nécessaires pour travailler et faire mijoter les *"bons haricots blancs et secs"*, les petites saucisses, la langue fumée, le lard, l'ail, les oignons et, bien sûr, le confit d'oie (ou de canard) préalablement réalisé. Bref, toutes opérations confondues, il fallait s'y prendre au moins 5 jours à l'avance pour mitonner un tel plat ! Nous nous consolerons en nous disant que, maintenant, c'est beaucoup plus rapide d'ouvrir et de réchauffer une boîte de conserve...

Mais nos papilles modernes n'ont sans doute, quant à elles, pas grand chose à y gagner... Alors, mesdames (et messieurs), à vos fourneaux...

Et, pour honorer vos efforts, nous sommes même prêts à nous dévouer pour venir goûter... !⁴



ill. 2

² VIARD, FOURET, *Le cuisinier royal ou l'Art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office pour toutes les fortunes*, 10^e édition, Paris, 1820, p. 399.

³ En résumé, la pâte se compose de farine, d'œufs, de beurre et de sucre. Une fois la pâte prête, on lui donne une forme allongée et on la cuit. Ensuite, le lendemain, on coupe cette sorte de "pain" en tranches qu'on met "sécher à four doux".

⁴ Vous pouvez envoyer vos invitations à l'adresse e-mail du château.