

NEWSLETTER DU CHÂTEAU DE MODAVE

OCTOBRE 2019



La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

Extrait de *Physiologie du goût*, Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)

Cela tombe bien car nous ne comptons pas vous proposer de conférence sur l'astronomie. Par contre, lors de notre visite guidée des cuisines, nous évoquerons l'arrivée dans nos contrées des denrées "exotiques" dont les propriétaires de Modave ont pu profiter : thé, café, chocolat, pommes de terre... Avec elles (et même sans), de nouvelles recettes, modes de préparation et façons de déguster verront le jour au fil du temps et de l'évolution des goûts. Des viandes bien rôties sorties des cheminées monumentales des anciennes cuisines aux sorbets délicats préparés grâce à la glace conservée dans notre glacière, vous découvrirez, au fil de votre parcours, le petit monde semi-souterrain des cuisines du château.

Puis, comme nous savons tous que l'on déguste d'abord avec les yeux, nous nous intéresserons à l'art de la table ainsi qu'aux pièces de vaisselle qui trônaient à Modave. Pour l'occasion, nous ouvrirons même placards et tiroirs pour sortir l'argenterie et certains éléments surprenants du service de Modave...

Certes, vous vous direz peut-être que jadis, en ces lieux, ils avaient bien de la chance de se faire servir des plats délicieux dans des assiettes raffinées. Au XVII^e siècle, le comte de Marchin et son épouse auraient même déjà pu savourer de bons boulets à l'époque réservés aux plus nantis. Mais, même s'ils avaient constitué la plus grosse fortune du pays de Liège, les accompagner d'une généreuse portion de frites et d'une grosse "crotte" de mayonnaise aurait été impossible. Alors, à votre avis, qui c'est qui est le plus privilégié ?



AGENDA

Visite à thème

Petits secrets de cuisine d'un grand château

> Samedi 19 octobre à 14h30

Visite 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...

4 € par personne (gratuit pour les -12 ans)

Uniquement sur réservation : 085/41.13.69 - info@modave-castle.be

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

Le château de Modave
est la propriété de

VIVAQUA

Site de captages



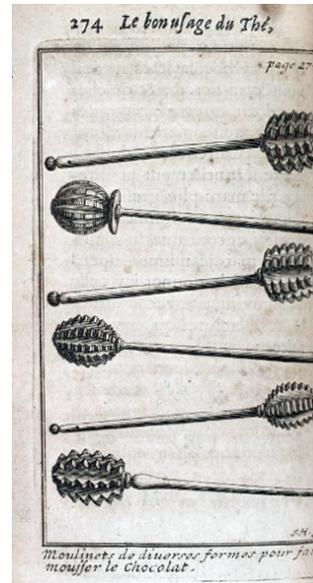


MADAME LA COMTESSE, VOUS REPRENDREZ BIEN UN PEU DE CHOCOLAT ?

Dans un des inventaires réalisés en 1673 après le décès du comte de Marchin, on trouve mention d'une chocolatière en argent. Elle prend place dans une longue liste de vaisselle précieuse estampillée aux armes du comte et de la comtesse de Marchin. Lors de ses séjours à Modave, on peut imaginer cette dernière se faisant servir un bon chocolat chaud au saut du lit ou en guise de collation. Nous ne savons hélas pas à quelle fréquence, avec quelle recette ni avec quel degré de satisfaction le breuvage gagnait son palais que nous ne pouvons imaginer que délicat.

Quoi qu'il en soit, elle était privilégiée puisque le chocolat, denrée chère, n'était alors accessible qu'aux nantis. C'était aussi un produit relativement nouveau dont voici la petite histoire. Peu avant 1530, le conquistador espagnol Hernan Cortès rapporte des fèves de cacao du Mexique à Charles Quint. Il faudra néanmoins attendre quelques dizaines d'années pour que les premières grandes cargaisons soient envoyées au port de Cadix en Andalousie. "L'or brun" sera alors fort apprécié mais, pour ce faire, la recette originale aztèque sera néanmoins adaptée. Le piment et le poivre noir qu'ils ajoutaient au cacao seront remplacés par du miel, du sucre de canne et des épices plus douces comme la vanille, la cannelle ou même de l'ambre. Le breuvage passera aussi plus volontiers d'une préparation à l'eau froide à une préparation à l'eau chaude. Nobles et aristocrates ne purent alors plus s'en passer et, dans le courant du XVII^e siècle, il gagna peu à peu le reste de l'Europe. On le trouve en Italie vers 1600, à Bruxelles - capitale des Pays-Bas espagnols - dès 1606 puis en France en 1615 quand Anne d'Autriche, princesse espagnole, épouse Louis XIII. Les autrichiens et les allemands le dégustent dès les années 1640 suivis par les anglais une vingtaine d'années plus tard. Enfin, pour la petite anecdote, ce serait à Bruxelles qu'en 1679 le bourgmestre de Zurich, Henri Escher, aurait pris sa première tasse de chocolat avant d'en ramener chez lui avec le succès que l'on connaît...

Mais revenons à notre chocolatière. Comme tout le reste de l'argenterie du XVII^e siècle, elle a malheureusement disparu. Nous pouvons cependant nous faire une idée de son aspect et de son usage grâce aux traités et documents graphiques de l'époque comme l'ouvrage de Nicolas de Blegny, médecin de Louis XIV, paru en 1687. En voici quelques extraits : *"Pour préparer cette boisson on se sert coutumièrement de vaisseaux¹ semblables aux Caffetieres, avec cette seule différence que celles qui doivent servir au Chocolat... ont un trou dans le milieu de leurs couvercles, pour passer le manche du moulinet... il suffit pour faire le breuvage... d'y mettre une quantité d'eau proportionnelle au nombre de prise² qu'on veut préparer; § l'ayant mise devant le feu, d'y ajouter pour chaque prise au moment qu'elle commence à bouillir, les deux tiers d'une once³ de Chocolat rapé ou decoupé, & pareille quantité de sucre, pour laisser bouillir le tout environ durant un demi quart*



Illu 1

d'heure." La boisson serait "mal plaisante, si avant de la verser dans les chiques⁴, elle n'avoit été assés longtemps agitée avec le moulinet" (ill. 1) qu'il fallait faire tourner dans la paume des mains pour faire mousser le chocolat⁵. Une gravure du XVII^e siècle de Robert Bonnart intitulée "Un cavalier et une dame buvant du chocolat" illustre très bien cette opération (ill. 2).

Si l'ouvrage dont est tiré cet extrait est écrit par un médecin, c'est parce qu'on prête aux nouvelles boissons comme le thé, le café et le chocolat, toute une série de vertus curatives. Avec du sirop de vanille, le chocolat est indiqué en cas de rhume, irritations de la

gorge, fluxions de poitrine, vomissements, diarrhée... Le cacao additionné de sirop de coing et de quelques gouttes de teinture d'or ou d'essence d'ambre servirait quant à lui à soigner les indigestions et palpitations cardiaques. Et puis, n'oublions pas le chocolat "anti-venerien" qui, en version pâteuse,



Illu 2

peut aussi être utile dans les "maladies galantes". Quand on sait que, pour d'autres, il serait aphrodisiaque, le risque de guérir une affection en en contractant une autre ne semble pas anodin... !

A noter que, dans nos archives, nous avons aussi trouvé trace d'une chocolatière d'argent dans les effets d'Arnold de Ville, propriétaire du château au début du XVIII^e siècle. Sachant, d'après sa nombreuse correspondance, qu'il était fort tracassé par sa santé, nous pouvons nous demander s'il ne consommait pas du chocolat à des fins plutôt thérapeutiques (?). Cela étant, évoquons pour terminer une des propriétés toujours présumée du chocolat ; il agirait positivement sur l'humeur. Alors, consciencieuse comme elle est, l'auteure de ces lignes, pour vérifier le postulat, va de ce pas migrer vers la cuisine pour se faire un bon chocolat chaud !



[1] récipient

[2] dose

[3] Lonce équivalait environ à 30 gr.

[4] L'auteur précise qu'en Europe, au lieu des gobelets d'argent, on préfère les chiques (sorte de gobelet évasé) de porcelaine ou de faïence car leurs bords ne brûlent jamais les doigts.

[5] DE BLEGNY, Nicolas, *Le bon usage du the, du caffè et du chocolat pour la preservation & pour la guerison des Maladies*, Paris, 1687, pp. 265-273.