La cuisine de la Renaissance

02/10/2010 à 9h00



La cuisine de la Renaissance évolue fortement sous l'influence de la Reine de France Catherine de Médicis (1519-1589), qui, lorsqu'elle vient épouser le futur Henri II, emmène avec elle ses cuisiniers italiens. D'autres peuvent être notés à titre secondaire, et nous mentionnerons, pour les confitures, Nostradamus (1503-1566), auteur de prophéties, médecin et apothicaire. Les deux personnages mis en avant dans cet article se connaissaient, d'ailleurs. Nostradamus avait établi l'horoscope des enfants de la Reine et, parait-il, il avait prédit leur mort avec exactitude. La protection royale ne lui manqua jamais quand ses détracteurs tentaient de le poursuivre pour hérésie, et il finit par être nommé médecin et conseiller du Roi.

CATHERINE DE MEDICIS ET SES CUISINIERS

Ses cuisiniers et elle-même apportent des légumes nouveaux dont elle raffole : brocolis, épinards, artichauts. Ce sont aussi des maîtres des desserts. On leur doit la pâte à choux, la pâte feuilletée, la crème frangipane, les macarons, les glaces et sorbets … tout un nouveau monde de délices qui re-structure le repas. Si le Moyen-Age ne distinguait pas vraiment des desserts des autres plats, tout change avec les nouvelles recettes des cuisiniers de Catherine : le dessert se fait sa place en fanfare.

Les cuisiniers de Catherine ont hérité du savoir-faire du célèbre Maestro Martino, qui, au siècle précédent, avait révolutionné la cuisine du Moyen-Age. Il préconisait un retour au goût naturel des aliments, en évitant l'abus des épices et des aromates. Il a créé plusieurs recettes, et il a beaucoup mis en avant les avantages de la conservation des pâtes séchées. Le succès de la diffusion, en Italie et dans toute l'Europe, des recettes de Martino est sans doute dû à celui qui le nommait « le Prince des cuisiniers » : l'humaniste, son contemporain, Bartolomeo Sacchi dit Platine, préfet de la Bibliothèque apostolique vaticane.

Les arts de la table se modernisent également. Catherine apporte l'usage de la fourchette (à deux dents) et du verre en verre de Murano (à la place des coupes et hanaps du Moyen-Age). La splendeur de l'étiquette de cour contribue à asseoir le pouvoir royal.

Les produits de l'Amérique sont en principe disponibles et certains connaissent le succès, comme la poule d'Inde (la dinde), mais d'autres sont objet de méfiance. En particulier, pommes de terre et tomates ne sont pas encore au menu.

Gourmande, Catherine de Médicis ne dédaignait pas non plus de se mettre aux fourneaux pour ses enfants. Cependant, elle avait peut-être une autre raison de vouloir ses propres cuisiniers. Elle a toujours eu des ennemis. Personnels, comme Diane de Poitiers, favorite de son mari. Ou politiques, car cette Reine était une femme d'Etat. La mort de sont mari, puis celle de ses fils, lui donnent l'occasion d'exercer la Régence ; même en dehors de ces périodes, elle est associée au pouvoir d'Etat, et elle montre pragmatisme et compétence dans la terrible période des guerres de religion. Elle acquiert aussi une légende noire de femme manipulatrice et impitoyable, voire d'empoisonneuse. Les historiens modernes tendent à la réhabiliter, voire à réviser son rôle à la baisse dans le massacre de la Saint-Barthélémy.

Recettes apportées par les cuisiniers de Catherine de Médicis

La pâte à choux : elle ouvre la voie à de nombreuses recettes sucrées et salées. Cuite au four, elle donne des éclairs, des religieuses, des profiterolles, des Paris-Brest (en sucré) et des gougères (en salé). Cuite à la grande friture elle donne des pets de nonne. Cuite à l'eau, elle donne des quenelles, qui peuvent elles-mêmes être agrémentées, par exemple de veau ou de brochet. Laissées nature mais servies ensuite avec une sauce blanche et gratinées au four, les quenelles deviennent des gnocchi à la parisienne,.

La maîtrise de la pâte à choux nécessite de respecter certains gestes précis, destinés à éviter qu'elle soit trop liquide ; une pâte à choux trop liquide ne se rattrape pas, et reste impropre au mode de cuisson au four ; pas d'affolement : reste la possibilité de la traiter en quenelles. Les bons gestes vous sont indiqués par cette vidéo, ainsi que par cette autre, excellente aussi, qui insiste sur d'autres points.

Les macarons : voici encore une excellente vidéo.

La crème frangipane : voici une excellente fiche cuisine de Elle, avec la galette des Rois en prime.

NOSTRADAMUS ET LES CONFITURES

Nostradamus a écrit un Livre des confitures, et le site Oldcook l'a mis en ligne.

Les confitures existaient-elles avant Nostradamus ? Notre réponse sera digne d'un Normand : ni oui ni non. L'histoire des confitures est complexe.

Le besoin de conserver les fruits a toujours existé. L'un des premiers textes s'apparentant à une recette de confiture figure dans l'Histoire Naturelle de Pline, auteur romain du premier siècle de notre ère. Au IV^{e} siècle, Rutilius Palladius, agronome, évoque des recettes de fruits confits dans du miel.

Le problème, dans l'Antiquité, c'est que le sucre n'existe pas en Europe, et que le miel est rare. L'on va donc essayer de les remplacer par des sirops de fruits très réduits pour en concentrer le fructose. Depuis l'antiquité romaine, c'est du vin ou du jus de raisin que l'on réduit pour obtenir vino cotto, mout, defructum, sapa, tous ces produits mystérieux qui existent encore aujourd'hui dans certaines régions. En Belgique, au Moyen-Age, c'est un jus de pomme ou de poires que l'on nomme sirop de Liège. L'Université de Liège a fait paraître une étude très intéressante sur ces sujets. Nostradamus connaissait les trois moyens de faire de la confiture : au sucre, au miel ou au vin cuit. La méthode au sucre a sa préférence. Les autres méthodes devaient échouer souvent, si le cuisinier n'avait pas les moyens d'utiliser une quantité suffisante de miel, ou s'il ne menait pas bien au bout la réduction de son jus de fruit.

Nostradamus, apothicaire professionnel, apporte la maîtrise technique nécessaire au succès des confitures (dont font partie à l'époque les fruits confits et pâtes de fruits) auprès du public aristocratique.

Les confitures ne se démocratiseront qu'au XIX ème siècle, avec le sucre de betterave.

Recettes de Nostradamus

Confiture de fraises :

(testée et approuvée par la webmestre du blog C10vin)

Ingrédients (pour 2 pots de 350 g) : 1 citron ; 1 cuillère à café de gingembre frais ; 500 g de fraises ; 150 g de miel très parfumé ; 150 g de sucre en poudre

Préparation : Nettoyez les fraises, coupez les plus grosses en morceaux réguliers. Egouttez et arrosez avec le jus du citron et le sucre en poudre. Couvrez et laissez au frais 24 h. Egouttez le jus. Portez à ébullition en ajoutant le miel et

le gingembre. Laissez réduire 5 mn. Ajoutez les fraises, mélangez et faites cuire 10 mn à partir du moment où l'ébullition reprend. Versez dans les pots propres et ébouillantés.

Confiture amoureuse :

"pour celles dont la froideur de la matrice rend impropres à concevoir et satisfaire légitimes appétits".

Ingrédients : 1 kg de miel des montagnes ; 300 g de gingembre frais
Préparation : Éplucher le gingembre; couper en bâtonnets fins; laver plusieurs fois; déposer dans une casserole et recouvrir d'eau; laisser bouillir 10 min.; égoutter; recommencer l'opération 2 autres fois pendant 10 min. et une dernière fois pendant 20 min; laisser égoutter toute la nuit; dans une casserole à fond épais, faire bouillir le gingembre égoutté avec le miel pendant 15 min.; refaire bouillir le lendemain et le surlendemain toujours pendant 15 min.; mettre dans des pots et en manger une cuillerée quand les ardeurs vous manquent !