

AU MENU...

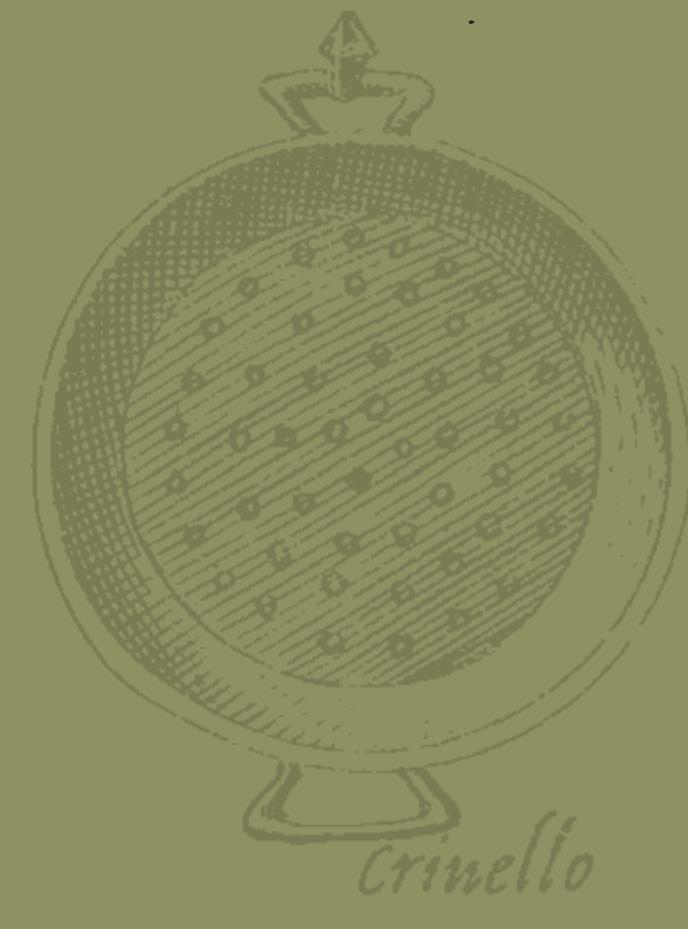
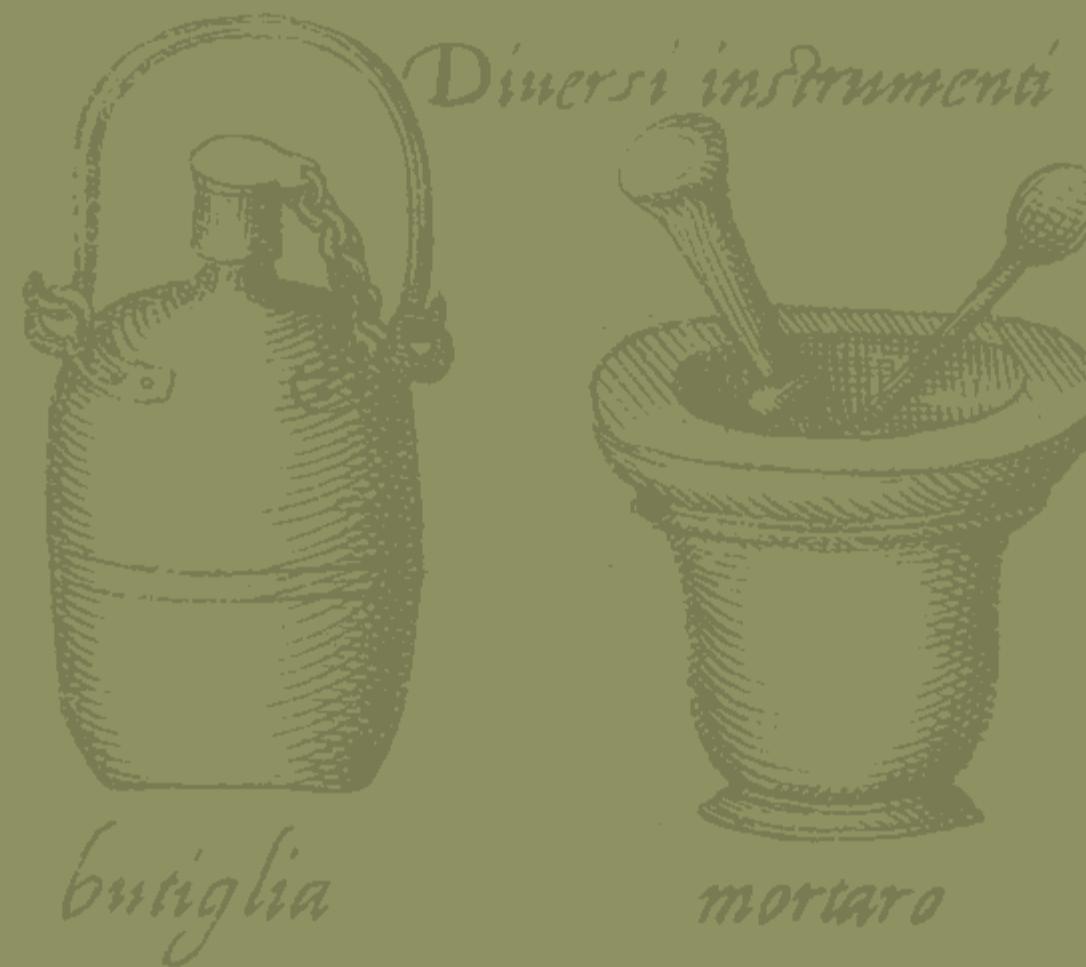
L'émergence d'un discours gastronomique se fait jour avec la diffusion de l'imprimerie. Les livres de recettes médiévaux sont, certes, relativement nombreux – plus de cent quarante sont connus à ce jour – et certains d'entre eux influencent encore les maîtres de la Renaissance tels le *Viandier* dit *de Taillevent* ou le *Mesnagier de Paris* datés de la fin du 14^e siècle. Les nouveaux recueils témoignent d'une cuisine de transition, partagée entre héritages et nouveautés. Le traité d'hygiène de vie *De honesta voluptate* de l'humaniste italien Bartolomeo Sacchi, dit Platine, imprimé vers 1470, en est un précurseur.

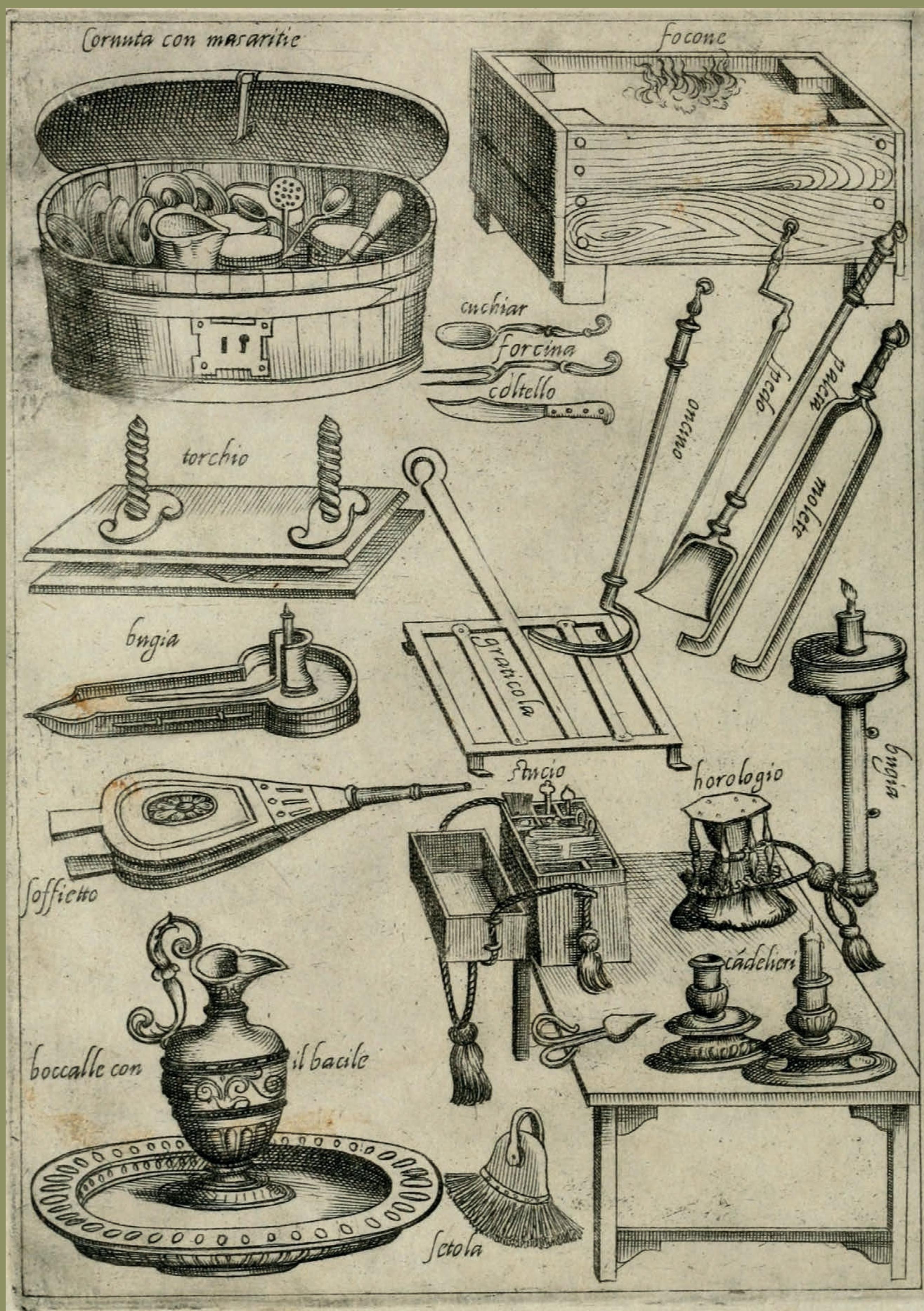
OP HET MENU ...

Met de opkomst van de boekdrukkunst wordt het gastronomisch betoog tastbaarder. Er zijn inderdaad talrijke middeleeuwse receptenboeken – momenteel zijn er meer dan honderdvierig gekend – en sommige beïnvloeden de meesters van de Renaissance nog wel, zoals de *Viandier* van Taillevent en de *Mesnagier de Paris* van het einde van de 14^e eeuw. De nieuwe bundels getuigen van een overgangskuken, een samenspel van erfenis en nieuw. Het traktaat over de levenshygiëne *De honesta voluptate* van de Italiaanse humanist Bartolomeo Sacchi, bijgenaamd Platinus, dat omstreeks 1470 werd gedrukt, is baanbrekend.

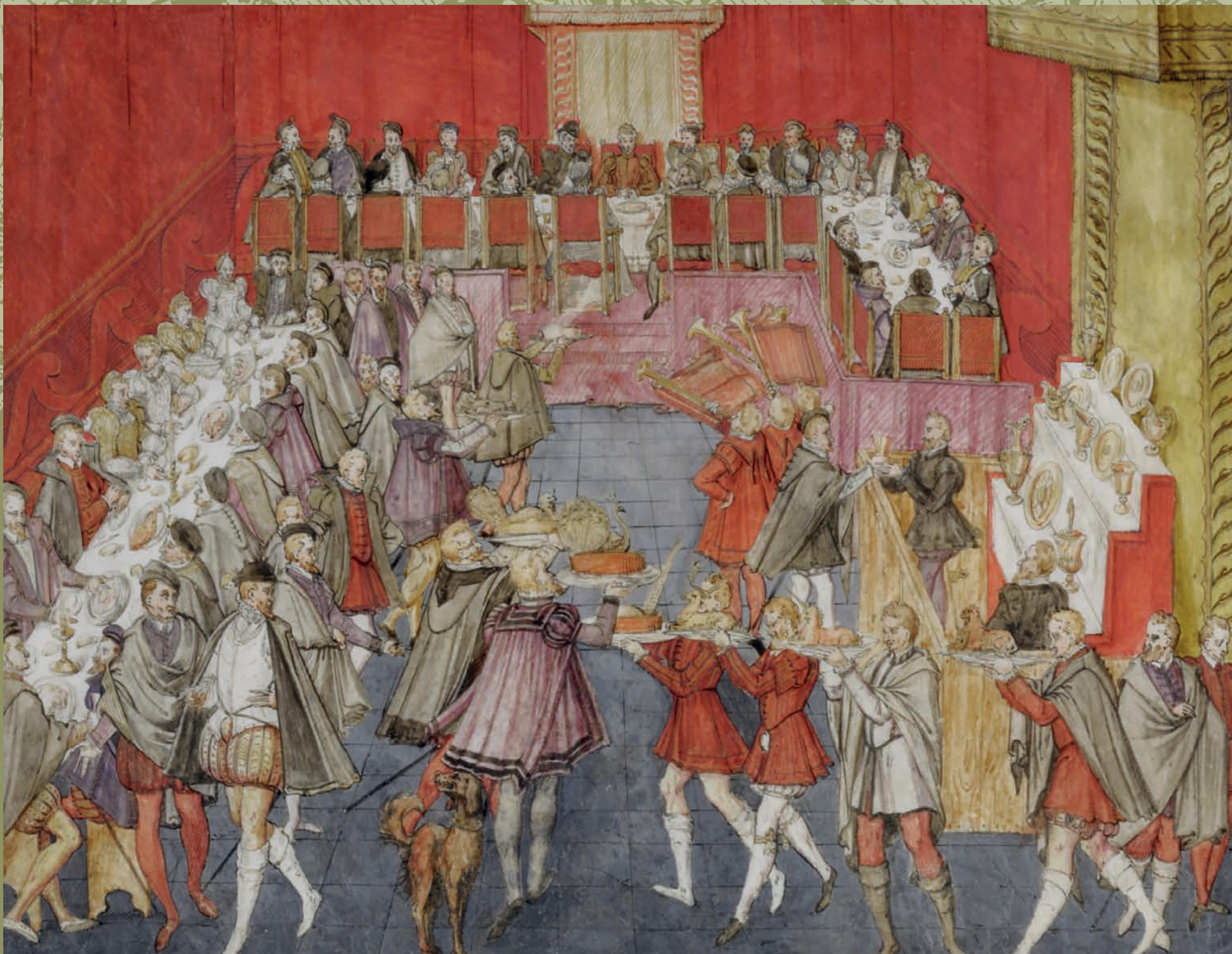
THE MENU...

Gastronomic treatises appear with the spread of printing. Medieval cookery books are certainly relatively numerous – more than a hundred and forty are known to this day – and some of them, such as Taillevent's *Viandier* or the *Mesnagier de Paris* which dated from the end of the 14th century, continued to influence the Renaissance masters. Later collections bear witness to a transitional cuisine, divided between traditional and novelty dishes. The treatise on life hygiene, *De honesta voluptate*, published around 1470 by the Italian humanist Bartolomeo Sacchi, known in English as Bartolomeo Platina, is a precursor of the new approach.





SCAPPI Bartolomeo, *Opera di Bartolomeo Scappi dell'arte del cucinare*, 1570



MENU ET SERVICE « À LA FRANÇAISE »

Le repas est divisé en plusieurs étapes ou « services », suivant le même ordre mais composés d'un nombre variable de plats qui tend à s'uniformiser au cours du 16^e siècle dans un souci de symétrie de l'entrée au dessert. En effet, les plats sont disposés simultanément avec minutie pour chacun des services, selon une manière de servir dite « à la française ». Dans l'*Ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau (1604), le service des potages (viandes bouillies) est suivi de celui du rôt (viandes rôties). Les issues de tables (fruits et desserts) ne sont servies qu'après le service des entremets (pâtés), froids majoritairement ou chauds (poissons, friture, potages).

MENU EN BEDIENING ‘OP ZIJN FRANS’

Een maaltijd is opgedeeld in verschillende etappes of ‘gangen’ die in dezelfde volgorde plaatsvinden, maar met een wisselend aantal gerechten. Zo wordt gestreefd naar een zekere eenheid in de 16^{de} eeuw, met het oog op symmetrie van voorgerecht tot dessert. De schotels worden inderdaad zorgvuldig geschikt voor elke gang en opgediend op zogenaamde ‘Franse wijze’. In *Ouverture de cuisine* van Lancelot de Casteau (1604) wordt na de soepen (gekookt vlees) het gebraad opgediend. De laatste gerechten (fruit en dessert) worden pas na de tussengerechten (pasteien) geserveerd en zijn meestal koud, al worden soms warme varianten geserveerd. (vis, frituur, soepen).



Ta uoln genen a Scavini
presentante le nuptiale di...
R. da Turchet.

FLORIS Frans, *Mariage d'Alexandre Farnèse et Marie de Portugal*: banquet en l'honneur des mariés à l'hôtel de ville de Bruxelles, estampe, 1565

FLORIS Frans, *Huwelijk van Alexander Farnese en Maria van Portugal*: banquet ter ere van het bruidspaar in het stadhuis van Brussel, prent, 1565

FLORIS Frans, *Wedding of Alessandro Farnese and Maria of Portugal*: Banquet in honour of the newly-weds in the Town Hall of Brussels, print, 1565

© WARSAWA, THE PRINT ROOM,
UNIVERSITY OF WARSAW LIBRARY
(photo University of Warsaw Library)

MENUS AND SERVICE “À LA FRANÇAISE”

The meal is divided into several stages or “courses”, following the same order but composed of variable numbers of dishes, with a tendency to uniformity during the 16th century with a view to ensuring symmetry from starter to dessert. In practice, all dishes are placed on the table simultaneously and precisely for each course, following a mode of serving known as “à la française” (French style). In *L’Ouverture de cuisine* by Lancelot de Casteau (1640), the serving of potage (stewed meat) is followed by that of roasts (roast meat). The final service (fruits and desserts) occurs only after the serving of the intermediate course (pâtés), either predominantly cold or hot (fish, fried food, soups).



LE OLLA POTRIDA ET QUELQUES RECETTES PHARES

*Et toi, sur cette broche interminable, toi,
Le modeste poulet et la dinde superbe,
Alterne-les, mon fils, comme le vieux Malherbe
Alternait les grands vers et avec les plus petits,
Et fais tourner au feu des strophes de rôties !*

— Edmond Rostand, Cyrano de Bergerac, Acte II, scène I

Les livres gastronomiques publiés dans les Pays-Bas, entre 1500 et 1800, renvoient à des recettes dont les titres mentionnent souvent des origines géographiques diverses : Hongrie, Italie, Irlande, Espagne, Portugal, Angleterre, etc. L'Italie et ses régions fournissent les références les plus nombreuses.

DE OLLA POTRIDA EN ENKELE TOPRECEPTEN

*En jij, op dit ellenlange spit, jij,
De nederige kip en de geweldige kalkoen,
Wissel ze af, mijn zoon, zoals de oude Malherbe
Lange verzen afwisselde met kleinere,
En draai gebraden strofes door het vuur!*

— Edmond Rostand, Cyrano de Bergerac, Bedrijf II, scène I

De gastronomische boeken die tussen 1500 en 1800 in de Nederlanden gepubliceerd werden, verwijzen naar recepten waarvan de titels vaak op een uiteenlopende geografische herkomst duiden: Hongarije, Italië, Ierland, Spanje, Portugal, Engeland, enzovoort. Er wordt het meest verwezen naar Italië en zijn regio's.

THE OLLA POTRIDA AND SOME LEADING RECIPES

*And you, on this interminable spit, you,
The modest chicken and the superb turkey,
Alternate them, my son, like old Malherbe
Alternates the long lines with the shorter,
And over the fire rotate stanzas of roast!*

— Edmond Rostand, Cyrano de Bergerac, Act II, scene I

Gastronomic publications in the Low Countries between 1500 and 1800, refer to recipes the titles of which often mentioned different geographical origins: Hungary, Italy, Ireland, Spain, Portugal, England, etc. The most frequent references were to Italy and its regions.

concha



Coperchi per to

BEUCKELAER Joachim, *Jésus chez Marthe et Marie*, huile sur bois, 1565

BEUCKELAER Joachim, *Jezus bij Martha en Maria*, olie op hout, 1565

BEUCKELAER Joachim, *Jesus at the home of Martha and Mary*, oil on wood, 1565

© BRUXELLES, MUSÉES ROYAUX DES BEAUX-ARTS DE BELGIQUE
BRUSSEL, KONINKLIJKE MUSEA VOOR SCHONE KUNSTEN VAN BELGIË



Il y a aussi le Olla Potrida espagnol, impressionnant pot-au-feu de viandes et de légumes. Largement répandu en dehors des frontières de l'Espagne à l'époque moderne, il est présent dans toutes les littératures culinaires européennes. Qu'elles soient d'ici ou d'ailleurs, les recettes proposées appartiennent à la gastronomie aristocratique. Elles renvoient à des mets raffinés pour lesquels, malheureusement pour nous, elles précisent rarement les ustensiles requis. Le menu du banquet de Robert de Berghe imaginé par Lancelot de Casteau en 1557, à l'occasion de la joyeuse entrée de ce prince-évêque de Liège, compte quelques 147 plats pour une centaine de convives, chaque plat valant pour dix couverts. Ces chiffres sont un bon indicateur de la quantité de mets pouvant être préparés en cuisine lors d'un banquet de cette ampleur...

Ook is er de Spaanse Olla Potrida, een indrukwekkende stoofpot van vlees en groenten. In de moderne tijd is hij wijdverbreid buiten de Spaanse grenzen en is hij te vinden in alle Europese culinaire bronnen. Of ze nu van hier zijn of elders, de voorgestelde recepten behoren tot de aristocratische gastronomie. Ze verwijzen naar verfijnde gerechten, maar helaas voor ons worden slechts zelden de gebruikte voorwerpen vernoemd. Het menu van het banket van Robert de Berghes dat Lancelot de Casteau in 1557 bedacht voor de blije inkomst van de prins-bisschop van Luik, telt zowat 147 gerechten voor een honderdtal genodigden. Elke schotel geldt voor tien couverts. Deze cijfers geven ons een goede aanduiding van het grote aantal schotels die in de keuken kunnen bereid worden voor een banket van dergelijke omvang ...

There is also the Spanish Olla Potrida, an impressive stew containing meats and vegetables. Widespread outside the borders of Spain in the modern era, it can be found in all European culinary literature. Whether from here or elsewhere, the recipes proposed belong to the aristocratic gastronomy. They refer to refined dishes for which, unfortunately for us, they rarely indicate the utensils required. The menu for the prince-bishop Robert de Bergh's banquet drawn up by Lancelot de Casteau in 1557 to mark his Joyous Entry to Liège, includes some 147 dishes for around a hundred guests, each dish being calculated for ten persons. These figures give us a good idea of the quantity of dishes which might be prepared in the kitchen for a banquet of this size...



UN PRÉCIEUX LIQUIDE

Dans le domaine des boissons, le vin tient une place importante. Blanc ou rouge, il se boit froid, léger à l'entrée, corsé pour accompagner le rôt (viandes rôties), doux au dessert. Un vin rouge fortement épice, appelé *hypocras*, clôture le banquet. Lancelot de Casteau cite de nombreux vins étrangers : vins d'Espagne, de Hongrie, de Grèce, d'Italie, de Corse, etc. Les vins français sont également à l'honneur : de Beaune, d'Ile-de-France, de Bordeaux et du Poitou. Il existe, certes, des productions locales, notamment sur les coteaux de la Meuse ou encore dans les jardins du Coudenberg, mais sans doute de piètre qualité, surtout depuis le refroidissement du climat au 15^e siècle. Le maître cuisinier utilise également le vin dans la cuisine : on le rencontre dans plus de 90 recettes, avec des mentions fort peu précises comme « un peu de vin », « un peu de vin blanc », « avec du vin », « un peu d'eau et de vin », « du bouillon et du vin ».

EEN KOSTBARE VLOEISTOF

Op het vlak van de dranken neemt wijn een belangrijke plaats in. Wijn is rood of wit en wordt koud gedronken. Het voorgerecht vraagt een lichte wijn, het gebraad een stevigere en het dessert een zachte variant. Een zeer kruidige rode wijn, *hypocras* genaamd, sluit het banket af. Lancelot de Casteau haalt tal van buitenlandse wijnen aan: uit Spanje, uit Hongarije, Griekenland, Italië, Corsica, enzovoort. Ook de Franse wijnen krijgen een ereplaats toebedeeld: uit Beaune, van Ile-de-France, Bordeaux en Poitou. Er zijn natuurlijk lokale producties, onder meer op de heuvels van de Maas of in de tuinen van de Coudenberg, maar ze waren wellicht van matige kwaliteit, vooral omdat het klimaat in de 15^{de} eeuw afkoelde. De meester-kok gebruikt ook wijn in de keuken. Wijn is te vinden in meer dan 90 recepten, met soms wat vage aanwijzingen zoals ‘een beetje wijn’, ‘een beetje witte wijn’, ‘met wijn’, ‘een beetje water en een beetje wijn’, ‘bouillon en wijn’.



JORDAENS Jacques, *Le roi boit*, huile sur toile, 17^e siècle

JORDAENS Jacques, *De koning drinkt*, olie op doek, 17^{de} eeuw

JORDAENS Jacques, *The King Drinks*, oil on canvas, 17th century

© BRUXELLES, MUSÉES ROYAUX DES BEAUX-ARTS DE BELGIQUE
BRUSSEL, KONINKLIJKE MUSEA VOOR SCHONE KUNSTEN VAN BELGIË

A PRECIOUS LIQUID

In the area of drinks, wine had a very important place. White or red, it was drunk cold; light with the starter, stronger with the roast (roast meat), sweet with the dessert. A red wine, heavily spiced, call *hypocras* closed the banquet. Lancelot de Casteau mentions a number of foreign wines: wines from Spain, Hungary, Greece, Italy, Corsica, etc. French wines are also honoured: from Beaune, Ile-de-France, Bordeaux and Poitou. There are local products, of course, from the banks of the Meuse or indeed the Coudenberg gardens, but these were undoubtedly of poor quality, especially following the cooling of the climate in the 15th century. The Master-chef also uses wine for cooking: we encounter it in more than 90 recipes, with very imprecise instructions, such as “a little wine”, “a little white wine”, “with wine”, “a little water and wine”, “stock and wine”.



L'ORDONNANCEMENT DU REPAS

L'histoire conte qu'après l'audience on conduisit Sancho Panza dans un palais somptueux : là, dans une grande salle, une table immaculée, royale, était dressée. Dès son entrée, les chalemies se mirent à jouer et quatre pages vinrent lui présenter le lave-mains, qu'il accepta avec beaucoup de dignité. (...) Quelqu'un qui semblait étudiant dit le bénédicité (...), puis un autre qui faisait office de maître d'hôtel approcha un plateau de fruits (...)

— M. de Cervantes, Don Quichotte, t. II, 1615,
chap. 47.

DE VOLGORDE VAN DE GERECHTEN

Er wordt verteld dat Sancho Panza na de audiëntie naar een prachtig paleis werd gebracht: daar, in een grote zaal, stond een brandschone, vorstelijk gedekte tafel. Zodra hij binnenkwam, klonk het geluid van de schalmeien en vier edelknapen brachten hem een wasbak dat hij met veel waardigheid aannam. (...) Iemand, zo te zien een student, begon het tafelgebed op te zeggen (...), daarna bracht de hofmeester een schotel met vruchten (...)

— M. de Cervantes, Don Quichotte, t. II, 1615,
hdst. 47).



FROISSART Jean, *Mort de Gaston Phébus, comte de Foix*, manuscrit, 15^e siècle

FROISSART Jean, *Dood van Gaston Phébus, graaf van Foix*, handschrift, 15^{de} eeuw

FROISSART Jean, *Death of Gaston Phébus, Count of Foix*, manuscript, 15th century

© PARIS, BnF

ORGANISATION OF THE MEAL

The story relates that after the audience Sancho Panza was conducted into a sumptuous palace: here, in a great hall, an immaculate, royal, table was laid. On his arrival the shawms started to play, and four pages came to offer him the wash-basin, which he accepted with great dignity. (...) Someone who looked like a student pronounced grace (...), then another who exercised the function of maître d' hôtel carried over a tray of fruit (...)

— M. de Cervantes, Don Quichotte, t. II, 1615,
chap. 47



Le déroulement du repas répond à des règles strictes. Il est marqué par quatre « moments forts », à savoir : le lavement des mains, le bénédicité, le service du rôt et, enfin, le *boutehors* (vin et épices sous forme d'*hypocras*). Le nécessaire du premier, généralement placé sur le buffet-dressoir, consiste en un bassin et un aquamanile, ou aiguière, contenant de l'eau parfumée. Il est présenté aux convives avant qu'ils ne s'attablent. Le lavement des mains a une portée à la fois hygiénique et liturgique. La nourriture est encore portée à la bouche avec les doigts, jusqu'à ce que l'usage de la fourchette à cette fin se généralise progressivement dans les mœurs de l'élite dans le courant du 17^e siècle. Cet usage aurait été introduit à la cour de France dès 1574 par Henri III, après un voyage à Venise. Il s'agit alors d'une fourche à manche droit pourvue de deux dents qui n'évoluera vers le couvert que nous connaissons, à manche galbé et à trois ou quatre dents, qu'au 18^e siècle.

Het verloop van de maaltijd is aan strenge regels gebonden. Er zijn vier ‘grote momenten’, namelijk: het wassen van de handen, de zegening, het serveren van het gebraad en tot slot de *boutehors* (wijn en kruiden in de vorm van *hypocras*). Alles wat nodig is voor het eerste wordt meestal op de ‘buffetkast’ klaargezet. Het gaat om een wasbekken en een aquamanile of waterkan met geperfumeerd water. Het wordt aangeboden aan de gasten vooraleer ze aan tafel gaan. De handen wassen is natuurlijk een kwestie van hygiëne, maar heeft ook een liturgische betekenis. Voedsel wordt dan nog vaak met de vingers naar de mond gebracht, tot de vork in de loop van de 17^{de} eeuw geleidelijk algemeen ingeburgerd geraakt bij de elite. Hendrik III zou dit gebruik aan het Franse hof ingevoerd hebben na een reis naar Venetië. Het betreft dan een vorm met een rechte greep en twee tanden. Pas in de 18^{de} eeuw krijgen we het bestek te zien dat we vandaag nog kennen, met een gebogen greep en drie of vier tanden.

The order of the meal followed strict rules. There are four “high points”, these are: hand washing, the blessing, the serving of the roast and, finally, the *boutehors* (wine and spices in the form of a *hypocras*). The requirements for the first, generally placed on the sideboard, were a basin and a ewer, or water jug, containing perfumed water. This was presented to the diners before they sat down. Hand washing had both hygienic and liturgical significance. Food was carried to the mouth with the fingers, until the use of a fork for this purpose was progressively accepted in the course of the 17th century. This custom was introduced to the French Court in 1574 by Henry III, after a trip to Venice. These were two-pronged forks with straight handles which developed into the fork we know, with its bent handle and three or four prongs, only in the 19th century.



FLORIS Frans, *Mariage d'Alexandre Farnèse et Marie de Portugal : banquet en l'honneur des mariés à l'hôtel de ville de Bruxelles*, estampe, 1565

FLORIS Frans, *Huwelijk van Alexander Farnese en Maria van Portugal: banquet gegeven ter ere van het bruidspaar in het Stadhuis van Brussel*, prent, 1565

FLORIS Frans, *Wedding of Alessandro Farnese and Maria of Portugal: Banquet given in honour of the newly-weds in the Town Hall of Brussels*, print, 1565

© WARSZAWA THE PRINT ROOM, UNIVERSITY OF WARSAW LIBRARY
(photo University of Warsaw Library)



QU'ON M'APPORTE DU VIN !

Dans la tradition bourguignonne, le verre n'est pas individuel et ne reste jamais sur la table. L'échanson sert les convives et, en priorité, le prince et ses plus proches convives, selon une répartition hiérarchique. Il ne verse pas de boisson directement à table. Celle-ci est préparée au dressoir par le sommelier, plus ou moins diluée à l'eau en fonction du goût de chacun. Ce meuble de plus en plus imposant, indispensable dès le 14^e siècle, est installé à proximité de la table où il sert également de buffet sur lequel est étalée la vaisselle ostentatoire. Sobriété et délicatesse caractérisent tant la consommation que le service du vin. Tranchant avec la beverie du festin du haut Moyen Âge, le *boutehors*, composé de vin et d'épices, est destiné à faciliter la digestion ; il marque, déjà au bas Moyen Âge, la fin des agapes et pousse le convive vers la sortie (« pousse-dehors »).

LAAT DE WIJN AANRUIKKEN!

In de Bourgondische traditie wordt een glas niet door één individu gebruikt en blijft het nooit op tafel staan. De schenker bedient de gasten en begint bij de prins. Daarna volgen diens naaste tafelgenoten, volgens een hiërarchische rangorde. Hij schenkt de drank niet rechtstreeks aan tafel in. De wijnmeester bereidt de drank op het dressoir, naar ieders smaak al dan niet met water verdunt. Dit meubel wordt vanaf de 14^e eeuw alsmaar imposanter. Het staat dicht bij de tafel waar het ook dient als buffet om het opzichtige vaatwerk uit te stellen. Zowel in het schenken als het drinken van wijn zijn soberheid en verfijning aan de orde. Om komaf te maken met de middeleeuwse drankgelagen, wordt de *boutehors* bedacht (letterlijk: afsluiting, om de mensen buiten te krijgen). De samenstelling bestaat uit wijn en kruiden en is bedoeld om de spijsvertering te bevorderen. In de late middeleeuwen is dit al het teken dat het feestmaal afgelopen is en dat de gasten verondersteld worden om zich naar buiten te begeven ('pousse-dehors' – buitenduwer).

BRING ME WINE!

In the Burgundian tradition, glasses were not personal and never sat on the table. The cup-bearer served the guests, starting with the prince and those nearest to him, in order of hierarchy. He did not pour a beverage directly at the table. It was prepared at the dresser by the wine-waiter, who diluted it with water to suit individual taste. This dresser, more and more imposing, indispensable by the end of the 14th century, was installed close to the table and served also as a sideboard for the ostentatious display of tableware. Sobriety and delicacy were the hallmarks of both the serving and consumption of wine. Breaking away from the drunken feasts of the high Middle Ages, the *boutehors*, composed of wine and spices, was intended to facilitate digestion; even in the late Middle Ages, it marked the end of the agape and pushed the guest towards the exit ("pousse-dehors" – push out).



DIS-MOI CE QUE
TU MANGES, JE TE
DIRAI CE QUE TU ES

La cuisine du festin n'est pas à la portée de toutes les bouches. Partagée entre les jours gras et les jours maigres imposés par l'Église catholique, elle compose avec une large gamme de denrées et marque un glissement majeur en termes de tradition culinaire, sous l'impulsion des grandes découvertes de la fin du 15^e siècle. Raffinée et codifiée, elle invite à table les plats les plus prestigieux.

À l'image de la société profondément inégalitaire qui les met en œuvre, les aliments sont hiérarchisés en fonction de la « capacité » de l'individu à les digérer, elle-même liée à la « qualité » de la personne. Le choix des produits dépend donc du rang social mais aussi de la médecine humorale.

ZEG MIJ WAT JE EET,
IK ZAL JE ZEGGEN
WIE JE BENT

De banketkeuken is niet binnen ieders 'mondbereik'. Ze wordt verdeeld over magere en vette dagen zoals de katholieke Kerk oplegt en bestaat uit een hele reeks levensmiddelen. Tegelijk blijkt er een verschuiving in de culinaire traditie plaats te vinden, onder impuls van de grote ontdekkingen op het einde van de 15^{de} eeuw. De keuken wordt geraffineerd en gecodeerd en nodigt de meest prestigieuze gerechten uit om deel te nemen aan tafel.

Net als de maatschappij volkomen ongelijk is, worden ook de voedingswaren gerangschikt volgens het 'vermogen' van het individu om ze verteren, wat dan weer gekoppeld wordt aan de 'kwaliteit' van de persoon. De keuze van de producten hangt dus af van de sociale rang, maar ook van de humorale geneeskunde.

TELL ME WHAT YOU
EAT AND I WILL TELL
YOU WHAT YOU ARE

The food provided for the feast is not available to all. Whether it was a non-fasting day or a fast day imposed by the Catholic church, it was composed of a large range of foodstuffs marking a major movement in culinary traditions, engendered by the great discoveries of the end of the 15th century. Refined and codified, it invited the most prestigious dishes to the table.

Reflecting the deeply unequal society which produced it, food is hierarchical in terms of the digestive "capacity" of an individual, which in turn is linked to that person's "quality". The choice of products therefore depends on social rank and also on the medicine for "humours".

Au Moyen Âge et à la Renaissance, la cuisine est perçue comme une médecine : trouver un bon équilibre entre les aliments aide à préserver la bonne santé du corps humain. Le sucre, longtemps employé comme médicament, ainsi que les épices et les cuissons corrigent les défauts de certains aliments. Un bon assaisonnement contre les excès d'« humeurs » qui composent le corps : le sang, le flegme, la colère et la mélancolie, pouvant causer crise de goutte, rhume, pneumonie...

Une même construction pyramidale caractérise les banquets princiers : elle repose sur la « grande chaîne de l'être », soit sur la valeur accordée aux aliments selon leur appartenance aux quatre éléments : feu, air, eau, terre, selon leur ordre d'importance. Le cosmos, le corps humain et ce qui y entre sont étroitement liés. Dans ce système analogique, il est logique que le service principal du banquet soit celui du rôt (viandes rôties) puisqu'il implique une cuisson directement sur le feu. Par ailleurs, les épices et les cuissons corrigent les défauts des aliments.

In de middeleeuwen en tijdens de Renaissance wordt de keuken als een medicijn beschouwd. Een goed evenwicht vinden tussen de voedingsmiddelen helpt om het menselijk lichaam gezond te houden. Suiker, dat vaak als geneesmiddel gebruikt wordt, en ook kruiden en de gaarwijzen vormen een tegengewicht voor de gebreken van bepaalde voedingswaren. De juiste kruidenmengeling kan helpen tegen de overmatige 'humores' of lichaamssappen: bloed, slijm, zwarte en gele gal (sanguinisch, flegmatisch, cholericisch, melancholisch), die anders zouden kunnen leiden tot jicht, verkoudheid, pneumonie ...

Eenzelfde piramidale constructie kenmerkt de prinselijke banketten. Deze berust op de 'grote keten van het wezen', of met andere woorden op de waarde die aan de voedingsmiddelen wordt toegekend naargelang ze toebehoren aan de vier elementen: vuur, lucht, water en aarde, in volgorde van belangrijkheid. De kosmos, het menselijk lichaam en wat er mee te maken heeft, zijn zeer nauw met elkaar verbonden. In dit analoge systeem is het niet meer dan logisch dat het belangrijkste gerecht van het banket bestaat uit gebraden vlees, want dit wordt rechtstreeks op het vuur gegaard. Daarnaast stellen ook de kruiden, specerijen en gaarmethodes de gebreken van de voedingswaren bij.

In the Middle Ages and the Renaissance, cooking is seen as a medicine: finding a good balance in food helps to preserve the health of the human body. Sugar, used as a medication for a long time, together with spices and cooking, correct the defects of certain foodstuffs. Good seasoning is to be used against excesses in the sanguine, phlegmatic, choleric and melancholic "humours" of the body – which can cause attacks of gout, colds, pneumonia...

A similar pyramidal construction characterises all the princely banquets: this is based on the "great chain of being", or on the value assigned to foodstuffs according to their order of classification by the four elements: fire, air, water, earth, in their order of importance. The cosmos, the human body and what enters it are closely linked. In this system of analogies, it is logical that the principal course of the banquet should be the roast (roasted meats) since this involves cooking directly over the fire. Remember, cooking and spices correct the defects of the food.

LA VIANDE, UN MARQUEUR SOCIAL . . .

Pendant les jours gras, la viande, abats et triperies compris, constitue un élément central, omniprésente sur la table des élites, alors même qu'elle est peu présente dans les milieux populaires : mouton, bœuf, veau, porc, lapin, lièvre, perdrix, faisans et petits oiseaux. La préférence va aux volailles et aux gibiers. Le cas du dindon est significatif. Importé des Amériques au 16^e siècle, il se diffuse rapidement dans de nombreuses contrées d'Europe en tant que volatile associé à un certain prestige. En témoignent les nombreuses représentations artistiques de ce puissant gallinacé, servi par ailleurs à Liège, au menu du banquet de Robert de Berghe imaginé par Lancelot de Casteau en 1557.

VLEES ALS SOCIALE MARKER . . .

Op de vette dagen is vlees, zoals schaap, rund, kalf, varken, konijn, haas, patrijs, fazant en kleine vogels, maar ook orgaanvlees, een centraal element dat alom aanwezig is op de tafel van de elite, in tegenstelling tot de tafel van meer volkse kringen. De voorkeur gaat naar gevogelte en wild. Het geval van de kalkoen is veelbetekend. Deze werd in de 16^{de} eeuw uit Amerika ingevoerd en verovert al snel tal van contredien in Europa, als luxe gevogelte. Dat blijkt uit de vele artistieke afbeeldingen van deze machtige hoendervogel, die trouwens opgediend wordt in Luik tijdens het banket van Robert de Berghe, dat bedacht wordt door Lancelot de Casteau in 1557.

MEAT, A SOCIAL MARKER . . .

On non-fast days, meat, including entrails and tripe, is a central element, always present on the tables of the elite but seldom seen on the tables of the masses: mutton, beef, veal, pork, rabbit, hare, partridge, pheasants and small birds. Poultry and game are preferred. The history of the turkey is significant. Imported from the Americas in the 16th century, it spreads rapidly through many European countries as a somewhat prestigious form of poultry. This can be seen from the numerous artistic representations of this powerful fowl, served among other places in Liege, on the menu of a banquet for Robert de Berghe designed by Lancelot de Casteau in 1557.



Outre l'attrait pour les gros oiseaux, tel que le coq et le paon, la cause de l'intégration rapide du dindon au corpus alimentaire de la Renaissance réside dans la qualité de sa chair, à la fois blanche et tendre. Il est ainsi préféré par Bartolomeo Scappi dans son *Opera*, véritable encyclopédie culinaire, en 1570.

En période d'abstinence et de jeûne, les menus sont réinventés et le poisson mis à l'honneur : morue, esturgeon salé, hareng, saumon, marsouin, anguille, brochet, crevettes et carpe. La consommation du beurre, à partir du moment où elle est autorisée en 1555, triomphe dans ces recettes comme principale graisse.

De snelle inburgering van kalkoen in de Renaissancekeuken is niet alleen toe te schrijven aan het feit dat het een grote vogel is, vergelijkbaar met een haan of een pauw, maar ook aan de kwaliteit van het vlees, dat zowel wit als mals is. Kalkoen is dé favoriet van Bartolomeo Scappi in zijn *Opera*, een heuse culinarie encyclopaedie uit 1570.

Tijdens periodes van onthouding en vasten worden de menu's heruitgevonden en krijgt vis een ereplaats: kabeljauw, gezouten steur, haring, zalm, bruinvissen, paling, garnalen en karper. Van zodra het gebruik van boter toegestaan wordt in 1555, triomfeert ze in de recepten als belangrijkste vetstof.

Apart from the attraction of big birds, such as the cock and the peacock, the reason for the rapid integration of the turkey was the quality of its flesh, both white and tender. Thus it is preferred by Bartolomeo Scappi in his *Opera*, a true culinary encyclopaedia, in 1570.

In periods of abstinence or fasting, menus are changed and the place of honour taken by fish: cod, sturgeon, herring, salmon, porpoise, eel, pike, shrimp, and carp. After its authorisation in 1555, butter becomes the primary source of fat on such days.



EN QUÊTE DE PERFECTION ET DE SÉDUCTION DES SENS

Perfection des mets et émerveillement des sens, le banquet est affaire de perception, se définissant comme une fête multisensorielle. L'exaltation du goût, de l'odorat et du toucher, liés à la consommation de nourriture, mais aussi celle de l'ouïe et de la vue constituent l'âme du banquet.

OP ZOEK NAAR PERFECTIE EN VERLEIDING VAN DE ZINNEN

Perfecte gerechten die de zinnen verrukken ... het banket is een kwestie van waarnemen. Het wordt gezien als een feest dat alle zintuigen aanspreekt. Niet alleen de smaakzin, de reukzin en de tastzin – maar ook het gehoor en het gezicht – verheffen door de consumptie van voedsel, dat is de ziel van het banket.

SEARCH FOR PERFECTION AND SEDUCTION OF THE SENSES

Combining perfect dishes and sensual excitement, banquets were a matter of perceptions, multi-sensorial spectacles. The titillation of the senses – not only of taste, scent and touch but also of the eye and the ear – linked to the consumption of food were the very soul of the banquet.

BRUEGHEL Jan l'Ancien, *Allégorie de l'ouïe, du toucher et du goût*, huile sur toile, 1618

BRUEGHEL Jan de Oude, *Allégorie van het gehoor, de tastzin en de smaakzin*, olie op doek, 1618

BRUEGHEL Jan the Elder, *Allegory of the Hearing, the Touch and the Taste*, oil on canvas, 1618

© MADRID, MUSEO NACIONAL DEL PRADO

INFLUENCES ITALIENNES : ENTRE MYTHE ET RÉALITÉ

ITALIAANSE INVLOEDEN: TUSSEN MYTHE EN WERKELIJKHEID

ITALIAN INFLUENCE: BETWEEN MYTH AND REALITY

En 1533, Catherine de Médicis fait son entrée à la cour de France, promise en mariage au futur roi, Henri II. Selon l'idée longtemps véhiculée par la littérature, cet évènement aurait profondément marqué l'histoire de la gastronomie française avec l'arrivée d'une armée de cuisiniers florentins. L'influence italienne est indéniable dans le courant du 16^e siècle mais elle prend racine dans les grandes innovations de son temps, bien plus que dans l'histoire anecdotique. Des recettes à la vaisselle de table, l'importance accordée au rôle joué par Catherine de Médicis doit ainsi être relativisée. La littérature et les arts italiens rejaillissent déjà au nord des Alpes quelques décennies plus tôt. C'est dans cette mouvance que s'inscrit la « réception de l'Antiquité » (réappropriation formelle et stylistique de l'antique) qui illumine le règne de François I^{er}.

In 1533 maakt Catherina de' Medici haar entree aan het Franse hof. Ze zal de echtgenote worden van de toekomstige koning Hendrik II. In de literatuur was lang de idee gangbaar dat deze gebeurtenis een diepe stempel drukte op de geschiedenis van de Franse gastronomie doordat zij een leger aan Florentijnse koks meebracht. De Italiaanse invloed is onmiskenbaar in de loop van de 16^{de} eeuw, maar is eerder geworteld in de grote vernieuwingen van die tijd, dan in de historische anekdotiek. Het belang dat wordt toegekend aan de rol die Catherina de' Medici

speelde wat recepten en vaatwerk betreft, moet toch wat gerelativeerd worden. De Italiaanse literatuur en kunsten maakten al enkele decennia vroeger opgang ten noorden van de Alpen. Het is in deze beweging dat de 'ontvangst van de Oudheid' moet gekaderd worden (formele en stilistische toe-eigening van de oudheid), die het bewind van Frans I verlicht.

In 1533, Catherine de' Medicis makes her entry into the court of France, promised in marriage to the future king, Henry II. According to the ideas transmitted by literature, this event had a profound effect on the history of French gastronomy with the arrival of an army of Florentine cooks. Italian influence during the 16th century is undeniable, but it was rooted in the major innovations of the period rather than in such anecdotal stories.

From recipes to tableware, the role played by Catherine de' Medicis should not be overstated. Italian art and literature had already been reflected north of the Alps some decades earlier. The formal and stylistic "reception of antiquity" (formal re-appropriation of antiquity) during the reign of Francis I was part of this movement.



VÉRONÈSE Paul, *Les Noces de Cana*, huile sur toile, 1563

VERONESE Paolo, *De bruiloft te Kana*, olie op doek, 1563

VERONESE Paolo, *The Wedding at Cana*, oil on canvas, 1563

© PARIS, MUSÉE DU LOUVRE (photo RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / droits réservés)