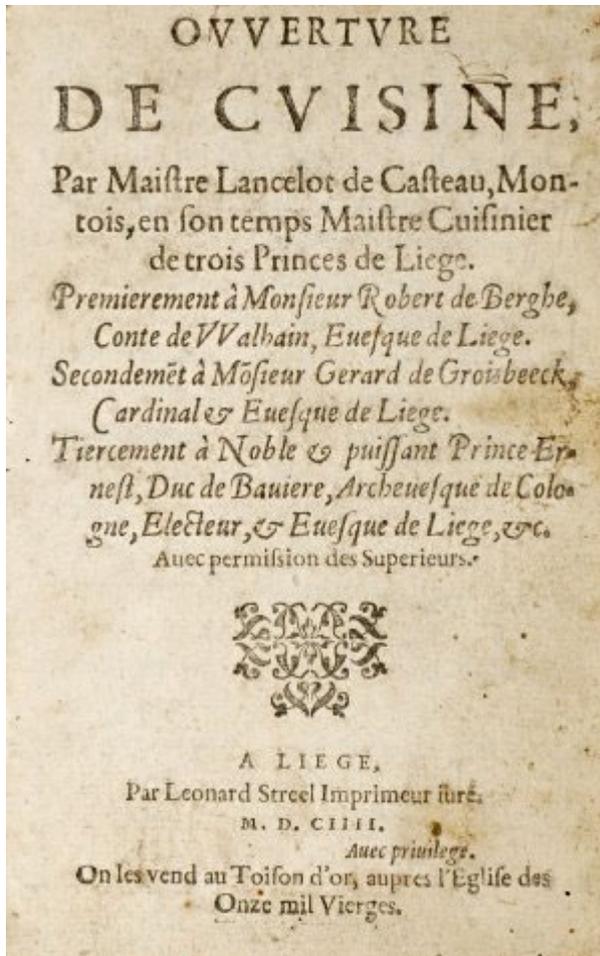


À TABLE AVEC LANCELOT DE CASTEAU



Originnaire de la région de Mons, Lancelot de Casteau a servi comme « Maître-Cuisinier » à la Cour des Princes-Evêques de Liège dans la seconde moitié du 16^e siècle. L'ouvrage qu'il rédige à la fin de sa vie (1604), l'« *Ouvverture de cuisine* », est un livre d'initiation à la cuisine, en même temps qu'un recueil de recettes d'origines diverses : on y retrouve l'influence flamande, mais aussi italienne, espagnole, hongroise, irlandaise ou portugaise, offrant une vision unique pour l'époque de la cuisine internationale. Il s'agit donc d'un témoignage inestimable sur la grande cuisine du 16^e siècle.

Les recettes proposées s'inspirent de cet ouvrage et ont été réalisées par le traiteur Yves Cousin.

Un repas de banquet est composé de services qui eux-mêmes, sont subdivisés

en différents mets. En vertu de ce système, appelé « à la française », le personnel se borne à placer les plateaux de victuailles sur les tables et les convives se servent eux-mêmes.

Les services ne sont absolument pas composés de la même manière qu'aujourd'hui (qui correspond traditionnellement à l'ordre suivant : entrée, plat de résistance, salade, fromage, dessert – toujours sucré). Au 16^e siècle, la séparation sucré-salé n'est pas encore clairement établie. C'est ainsi que le repas peut très bien débiter par des mets doux.

Sélection de plats

Texte Lancelot de Casteau (Ouverture de cuisine, 1604)

Traduction en français moderne par Léo Moulin (Ouverture de cuisine, 1983)

Adaptation par Yves Cousin

Tourtes de navets

Prennez des naueaux, & les faictes rostir sur le feu, estant bien cuits coupez par petites tranches longues comme on hache les trippes, puis prennés quatre onces de fromage gras & tendre, trois oeufs cruds defaits avec le fromage, vn satin de canelle, deux onces de sucre, vn peu de poiure, quatre onces de beurre fondu, vn peu d'eau de rose, & faictes tourtes comme les autres, & seruez ainsi.

Prenez des navets et faites-les rôtir sur le feu. Quand ils sont bien cuits, coupez-les en petits morceaux d'une longueur semblable à celle que l'on obtient quand on hache des tripes ; puis prenez 4 onces de fromage gras et tendre, 3 œufs crus que vous mélangez au fromage, un satin de cannelle, 2 onces de sucre, un peu de poivre, 4 onces de beurre fondu ; un peu d'eau de rose, ...

Mise en place

Réaliser la pâte brisée.

Préparation de la farce

Couper les navets en julienne et les cuire 2 minutes à l'anglaise. Mettre les navets, le beurre et le sucre dans une casserole allant au four. Cuire à 180° pendant 30 minutes. Laisser refroidir les navets. Battre les œufs. Mélanger le fromage râpé avec les œufs, la cannelle, le poivre, le sucre, l'eau de rose et le beurre fondu.

Mortadelle aux choux-fleurs

Prennez six liures de chair comme dessus, & mettez dedans deux onces de sel, demye once de poiure comme dessus, vne once de canelle en pouldre, quatre onces de parmesin raspè, puis meslez bien avec la chair, & emplissez les boyaux, & faictes saulsisse, comme vous les voulez auoir grosse ou petites. Notez qu'il les faut manger chaudes avec quelques choux flori [>floris] ou autres.

Prenez six livres de viande comme il est dit ci-dessus (voir recette de la saucisse de Bologne), mettez-y deux onces de sel, une demi-once de poivre, une once de cannelle en poudre, quatre onces de parmesan râpé ; mélangez le tout à la viande ; emplissez les boyaux, faites des saucisses, grosses ou petites, à votre convenance. Notez qu'il faut les manger chaudes, avec du chou-fleur ou tout autre chou.

Prenez du haché de porc, salez, poivre, ajoutez généreusement de la cannelle et du parmesan en bonne quantité. Emplissez des boyaux avec cette farce. Faites des petites saucisses ; servez-les chaudes avec du chou-fleur poché.

Chapon en potage de Hongrie

Une fricassée douce épicée de volaille aux pommes et pignons

Prennez vn chapon à moitié cuit, coupez le en quartiers, & le fricassez en beurre vn peu, qu'il ne soit point noir: puis prenez des oignons coupés par tranches, & des pommes coupées par petits quartiers, & les fricassez dans le beurre, & le jettez sur le chapon en vn pot: puis mettés dedans vn peu de bouillon & du vin, & le laissez boullir encor, & mettez dedans du saffran, sucre, [$>$ succe,] canelle, muscade, des peignoles, & faictes bien esteuuer tant qu'il soit bien cuit, & seruez.

Prenez un chapon à moitié cuit, coupez-le en quartiers que vous ferez cuire dans un peu de beurre, en veillant à ce que celui-ci ne soit point noir. Prenez des oignons coupés en tranches et des pommes coupées en petits morceaux, faites-les frire au beurre, et versez le tout sur le chapon, dans un pot ; ajoutez un peu de bouillon et de vin, laissez encore boullir, ajoutez du safran, du sucre, de la cannelle, de la muscade, des pignons, faites bien étuver jusqu'à ce que cela soit cuit à point et servez.

Offaele feuilletés (sorte de chaussons aux coings)

Faictes paste fueiltee comme les autres cy deuant, & faictes petite couuerture de la grandeur d'vne main, puis ayez des amandes estampées demie liure, & trois poires de coing confites, & estampées ensemble, demie libure de sucre, deux onces de cannelle, vne once de noix muscade, deux iaulnes d'oeuf cruds, puis meslez bien tout ensemble avec deux onces de nouveau beure, puis prenez la grosseur d'vn oeuf, & le mettez sur la couuerte de paste, & la pliez en deux qu'il soit comme des rafioules, & les mettez cuire dans le four: quand elles sont cuites sucre dessus.

Faites de la pâte feuilletée comme il est dit ci-dessus. Faites-en un petit rond de la grandeur de la main. Ayez des amandes écrasées, une demi-livre, et trois poires de

coing. Vous les écrasez ensemble. Vous prenez une demi-livre de sucre, deux onces de cannelle, une once de noix de muscade, deux jaunes d'œufs crus ; vous mélangez le tout ensemble avec deux onces de beurre frais ; puis vous prenez la grosseur d'un œuf et le déposez sur le rond de pâte ; vous le repliez en deux, à la façon des ravioles et vous les mettez à cuire dans le four. Quand elles sont cuites, vous saupoudrez de sucre.

Offaele feuilletés ou chaussons aux amandes et coings. Prenez des feuilles de « brick » ou « phyllo ». Apprêtez-les comme les « tiropitakia » grecs : découpez la pâte en disques, huilez-la bien pour qu'elle ne se dessèche pas.

Faites la farce avec des amandes pilées, des coings cuits et pilés, du sucre, de la cannelle, de la muscade (pas trop), des œufs, du beurre. Mettez la farce bien homogène au milieu du disque de pâte, pliez-le. Disposez les chaussons ainsi obtenus sur une plaque beurrée, badigeonnez-les de beurre fondu; faites-les cuire au four. Saupoudrez de sucre au moment de servir.

Sélection de boissons

Le claré

Ingrédients

- 50 gr de sucre (ou moins ou plus selon la douceur souhaitée)
- 1 c. à s. de cannelle
- 1 c. à s. de gingembre
- 1 c. à s. de graines de paradis
- 2 épis de poivre long
- 1 c. à c. de galanga
- 1 c. à c. de jonc odorant
- 1 c. à c. de coriandre en graines

Faites chauffer le vin ; diluez-y le sucre. Ajoutez les épices. Laissez infuser une nuit. Filtrez.

L'hypocras

L'hypocras est incontournable dans tous les repas médiévaux ou Renaissance où il est servi à la fin des agapes, comme digestif.

Recette bourguignonne :

Prenés une onches de cinamonde nommée longue canelle en pippe, avec unes cloche de gingembre et autant de garingal (galanga, Alpina officinarum Hance, surnommé gingembre chinois), bien estampé (écrasé) ensemble, puis prenés un livre de bon çuquere (sucre); et tout cela bien broyés ensamble et destrempés avec un lot du milleur vin de Beaune que pourés finir et le laissir tremper unge heure ou deux. Et puis coullés parmy un gause (chause) par plusieurs fois tant qu'il soit bien cler (ajouts au Ménagier de Paris recueillis dans la maison de Roubaix à la fin du 15e s., éd. J. PICHON, Paris, 1846, II, p.373)

Vinum salviatum (vin de sauge ou “saugé”)

Un délicieux apéritif, inspiré par une recette médiévale. Facile à préparer et pas très cher.

Ingrédients pour 6 verres :

- une bouteille de vin blanc (Bourgogne Aligoté conseillé)
- une poignée de feuilles de sauge séchées
- miel d'acacia ou miel classique

La veille, verser le contenu de la bouteille dans un grand récipient. Broyer à la main les feuilles de sauge, et bien mélanger au vin. Recouvrir d'un torchon et laisser infuser toute une nuit en remuant de temps à autre. Le lendemain, filtrer la préparation. Goûter et ajouter du miel pour sucrer le vin qui garde un goût âpre.

Se boit frais, en apéritif ou en accompagnement. La sauge est réputée pour ses qualités digestives.