



Albert d'Haenens **Un passé pour 10 millions de Belges**
Bibliocassette 1 **Vies quotidiennes**

Albert d'Haenens **Een verleden voor 10 miljoen Belgen**
Bibliocassette 1 **Dagelijks leven**

Cuisines et repas aux 16^e, 17^e et 18^e siècles

Keukens en maaltijden in de 16^e, 17^e en 18^e eeuw

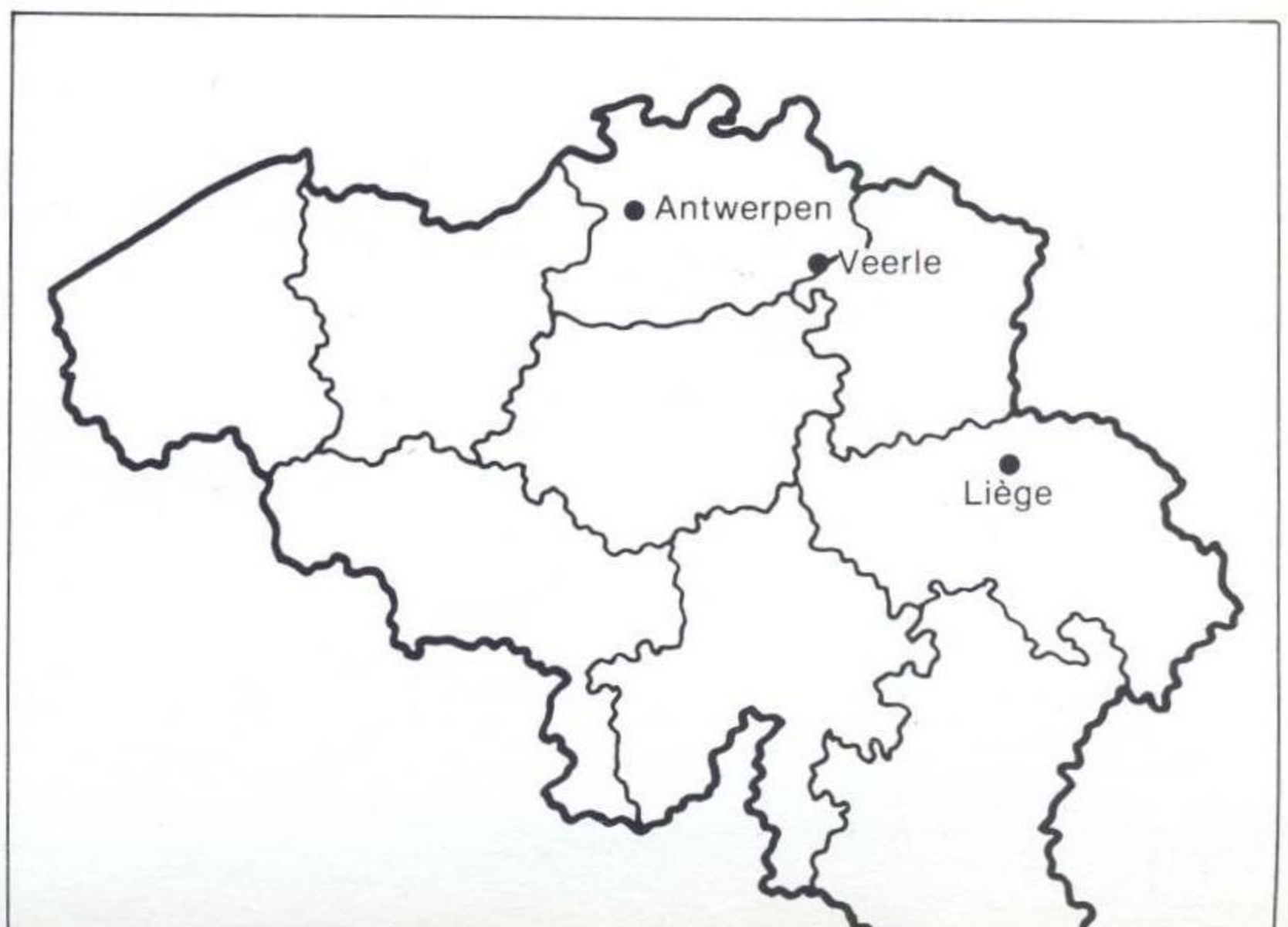
32

Une cuisine de paysans.
*Peinture, réalisée vers 1560 par Pieter Aertsen,
et conservée au Musée d'Art
de Copenhague.*

Een boerenkeuken.
*Schilderij gemaakt omstreeks 1560 door Pieter Aertsen
en bewaard in het Statensmuseum for Kunst
te Kopenhagen.*

© Musée d'Art, Copenhague.

© Museum voor Schone Kunsten, Kopenhagen.



Cuisines et repas aux 16^e, 17^e et 18^e siècles

32



Pieter Aertsen, né à Amsterdam, en 1508, vint s'établir à Anvers en 1530. Ensuite, il s'installa à Veerle, village situé près de Léau.

Il trouvait l'objet de ses peintures sur les marchés, dans les fermes, dans les cuisines des grandes demeures. Etalages de viandes, de fruits et de légumes le rendirent célèbre. Ce type d'œuvre était en effet très prisé par la bourgeoisie flamande du temps.

Il décéda, en 1575, à Amsterdam.

Permanences et mutations au 16^e siècle

Les bases alimentaires sont toujours: la farine de seigle ou d'épeautre, le lait et ses dérivés, les harengs, la viande de porc et les volailles; les légumes restent rares.

Le service de table, par contre, se perfectionne. On remplace les tailloirs par des assiettes. On emploie des serviettes. Mais on continue à manger avec les doigts.

Ludovico Guicciardini, Florentin établi à Anvers en 1542, rapporte que les habitants des Pays-Bas se nourrissent **d'ordinaire de pain de seigle, de lait, de fromage, de beurre, de poissons salés et de poulaillies**. Chaque année, ils salent un ou deux bœufs et un ou deux porcs, suivant les revenus de la famille. Ils consomment **une grande quantité de fruits, mais fort peu de légumes**.

Les traités de cuisine citent comme **principaux légumes**: les choux, les oignons, les pois et les fèves, ainsi que les « racines », c'est-à-dire les carottes, les salsifis, les navets, les ramanaches. On connaît aussi les cornichons, les concombres, les melons. Les herbes et les épices entrent toujours pour une bonne part dans la confection des mets.

Les viandes sont le plus souvent accommodées en potage. On les coupe en morceaux plus ou moins gros, que l'on fait revenir, dans une grande marmite, avec du lard ou du beurre fondu, du sel, des légumes, beaucoup de muscade et de cannelle.

La cuisson dans la marmite est la plus économique, car on ne perd pas les graisses nutritives, comme c'est le cas avec les grillades.

Le repas de la majorité de la population est en fait frugal. **On ne fait bombance qu'en de grandes occasions**: kermesses, mardi-gras et fêtes de famille.

Les vins de France et d'Allemagne sont un luxe réservé aux riches. Le peuple boit une bière faite avec de l'eau bouillie et rebouillie, mêlée d'épeautre, d'orge, de froment et de houblon.

Les nobles apprécient **les grands dîners** au cours desquels on sert quantité de viandes de toutes sortes. Les venaisons ont leur préférence. Les huîtres sont également très en vogue. On les accommode à toutes les sauces: en soupe, rôties, bouillies avec des volailles.

Du point de vue de l'art de la table, **l'assiette est une des grandes innovations de la Renaissance**. Progressivement, elle remplace le tailloir. On en fait en étain, en faïence et en bois. L'usage du linge de table se développe également à cette époque. Chaque hôte reçoit désormais une serviette. Comme on continue à manger avec les doigts, il est nécessaire au cours d'un grand repas de changer ces serviettes à plusieurs reprises. L'utilisation de la fourchette à table est encore limitée de même que celle de la cuiller. On boit la soupe dans des écuelles, à deux anses.

B. Hallet et M. Stessel

Cuisines et repas aux 16^e, 17^e et 18^e siècles

32

La cuisine et l'art de la table au 18^e siècle

Dès la fin du 17^e siècle, on fit de sensibles progrès dans l'art culinaire. Au 18^e siècle, on veille à harmoniser les mets, en fonction du goût. On soigne aussi le décor qui doit servir au repas: linge de table, vaisselle, disposition des plats. Dans les châteaux, on trouve désormais une salle à manger. Les règles de politesse à observer au cours du repas sont également très strictes.

Au 18^e siècle, à Liège, la noblesse et la grande bourgeoisie suivent la mode française dans les domaines de l'art culinaire et de l'art de la table.

A cette époque, **les mets s'affinent**. On consomme les viandes moins faisandées; on les sert séparées de leurs sauces. On associe aussi plus judicieusement les épices et on en use avec plus de modération. On mange plus de légumes. On prépare des potages fins qui n'ont plus rien de commun avec les épais ragoûts d'autrefois.

Lorsqu'on est invité à dîner, l'on n'est plus tenu d'apporter son couvert; chaque maître de maison se fait un devoir de l'offrir à ses hôtes. Fourchette, couteau, cuiller sont devenus inséparables; **désormais, on considère malséant de manger avec les doigts**.

Au centre de la table, un imposant surtout remplace la nef. Au sommet se trouve une coupe dans laquelle on dispose les fruits. Sur le plateau inférieur, on place les saupoudroirs, les boîtes à épices, l'huilier et le vinaigrier, les pots à moutarde, — très répandus, car on raffole de ce condiment —, et les salières.

Les vins, importés de Bourgogne ou de production locale, sont placés dans de grands rafraichissoirs en dinanderie. Les verres ne sont pas disposés sur la table mais sur un

guéridon. Les serviteurs les remplissent et les apportent à la demande des convives.

L'art de la table connaît un luxe et un raffinement extrêmes qui se traduisent dans la **richesse de la vaisselle, la finesse du linge** ou le décor, **l'aménagement d'une salle réservée uniquement au repas** dans les demeures princières du moins, car dans beaucoup de demeures bourgeoises la salle à manger est encore rare.

B. Hallet et M. Stessel

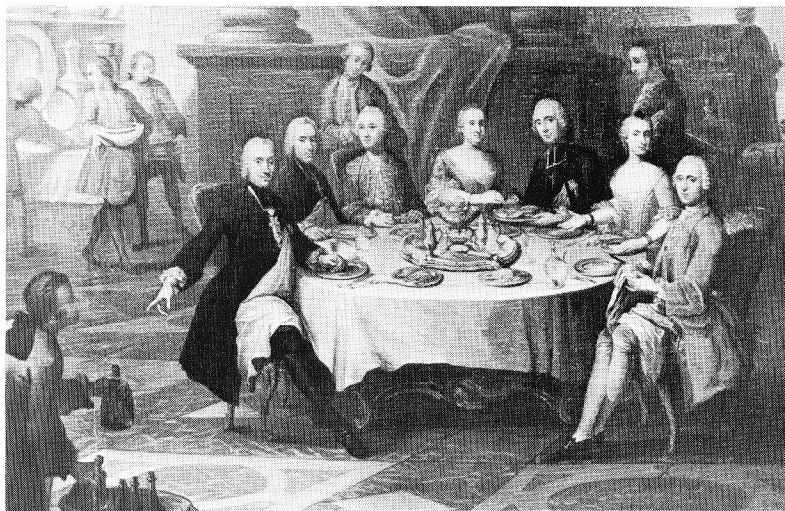
A visiter:

au musée de Mariemont, la Collection de Porcelaine de Tournai; le Musée Belle-Vue, à Bruxelles.

Dîner à la cour du Prince-Evêque Jean-Théodore de Bavière.

Peinture de Joseph Delcloche, réalisée en 1749.

Liège, Collection André Brabant.



Albert d'Haenens

Un passé pour 10 millions de Belges



Bibliocassette 1
Vies quotidiennes

artis
HISTORIA