

A LA RENAISSANCE

Les découvertes - Le renouveau de la table - Que mange-t-on ?

La Renaissance est considérée comme le passage du Moyen Âge à l'époque moderne.

Cette période est déjà héritière d'une longue tradition culinaire. Les Italiens, grands navigateurs et voyageurs avaient déjà incorporé dans leur cuisine les épices, les techniques et recettes apportées d'Orient et d'Asie. A cette époque, l'Italie avec ses grandes cités, Venise, Florence, Gênes, est le creuset où fusionnent toutes les traditions culinaires,

Au milieu du XVI^e siècle, la France s'allie aux Médicis, et les Florentins vont révolutionner tous les arts, dont l'art culinaire.

Les découvertes

- ***Les produits du Nouveau Monde***



L'introduction de nouvelles plantes contribuèrent à l'émergence d'une "nouvelle cuisine" et de nouveaux usages de table.

La découverte de l'Amérique apporte sur les tables des mets nouveaux : petits pois (à gauche), tomates, maïs, piments, café, chocolat, dinde et pommes de terre. L'inventivité culinaire ne pouvait être que stimulée, avec l'apparition d'un nouvel ordre de service qui subsistera longtemps : les fruits sont servis en entrée, puis viennent les bouillis, les rôts et viandes, puis les desserts.

- ***Le développement de l'imprimerie***

Les presses à bras en bois permettent à présent une plus grande divulgation du savoir par les livres.

Les recettes de cuisine sont désormais diffusées à grande échelle, constamment réactualisées, témoignant ainsi de la créativité culinaire qui traverse tout le XVI^e siècle.

La gloire et l'influence de Taillevent vont très largement dépasser le X^{IV}e siècle, car « Le Viandier », qui n'était qu'un manuscrit peu répandu, aura, après la découverte de l'imprimerie, de nombreuses éditions jusqu'au début du X^{VII}e siècle. Ce sera également le cas pour d'autres ouvrages médiévaux. Le succès de ces ouvrages montre que la cuisine de la Renaissance est proche de la cuisine médiévale. En fait, l'esprit de la cuisine française n'est pas encore né.

C'ÉTAIT QUAND AU FAIT ?...

LES ROIS DE FRANCE Renaissance et Réforme :

1498-1515 : Louis XII - 1515-1547 : François Ier - 1547-1559 :
Henri II

Les guerres de Religion

1559-1560 : François II - 1561-1574 : Charles IX - 1574-1589 : Henri III
- 1589-1610 : Henri IV

Les grands explorateurs :

1492 : Christophe Colomb, navigateur espagnol, découvre l'Amérique
1498 : Vasco de Gama, navigateur portugais, ouvre la route des Indes et
des épices
1520 : Magellan, navigateur portugais, à l'origine de la première
circumnavigation de l'histoire
1534 : Jacques Cartier, navigateur français, découvre la "Nouvelle
France" (Canada)

LES GOURMETS

- Nicolas de la Chesnaye : « La Condamnation de Banquet », écrivain français (début du X^{VI}e)
- Érasme : "Civilitas morum puerillium" écrivain italien sur les manières de table en 1530
- Michel de Notre Dame dit Nostradamus : « Traité des confitures » (milieu X^{VI}e)
- Rabelais : "Pantagruel", médecin français de la première moitié du X^{VI}e
- Platine de Crémone ou Bartolomeo Scappi : "Opéra", auteur italien (1570)
- Olivier de Serres : « Traité de l'agriculture » (fin X^{VI}e) reconnu père fondateur de l'agronomie moderne

. Le renouveau de la table

• *L'âge de la pâtisserie*

La Renaissance consacre un goût irrépressible des élites sociales pour la pâte d'amande, les confitures et les confiseries.

Venise et Madère sont le berceau d'un nouvel artisanat, celui des confiseurs capables de réaliser personnages et fruits en sucre. Les Cours Royales européennes qui voient dans la pâtisserie sucrée un moyen d'expression de leur puissance, s'empressent de recruter de tels artistes.

En France, la pâtisserie connaît de réels progrès sous l'égide d'artistes italiens qui accompagnent Catherine de Médicis lors de son mariage avec le futur roi Henri II en 1533, ainsi que Marie de Médicis qui en 1600 s'unira à Henri IV.

De la Renaissance datent de nombreuses tourtes et tartes, le gâteau de riz, la pâte d'amande et le massepain, les dragées, le pain d'épices, la pâte à choux, les biscuits à la cuillère, les pâtes de fruits (confitures sèches), les fleurs confites (ancêtres des violettes en sucre), les écorces de fruits confits, le nougat et la crème glacée.

• *L'influence italienne*

C'est dans l'Italie du Nord que le processus de civilisation va démarrer et se diffuser en Europe. Mais la principale influence italienne se fera non sur la cuisine elle-même, mais plutôt sur le service, les arts de la table et la façon de manger

L'on assiste à une révolution durable des manières de table avec la généralisation de la fourchette à deux dents qui nous arrive de Venise et de Florence dans les bagages de Catherine de Médicis, des assiettes individuelles (en particulier en faïence) et la multiplication des verres importés de Murano qui remplacent désormais les coupes de vermeil, d'argent ou d'étain.

Cependant, son usage ne deviendra systématique qu'à partir de la mode des fraises et des collerettes sous le règne d'Henri III

On trouve alors plus commode, pour ne pas se tacher, d'utiliser une fourchette. C'est le début d'un changement profond des mentalités.

Désormais, le raffinement consiste à éviter aux convives les contacts directs avec les aliments. Les locaux culinaires s'équipent en conséquence, avec réserves de froid, matériel mécanique et feu continu.

Que mange-t'on ?

Dans les campagnes, en dépit des guerres de religions, grâce à une meilleure couverture des besoins alimentaires, le peuple mange enfin à sa faim.

D'où un meilleur approvisionnement des centres urbains, et en particulier de Paris, comme en témoignent les « cris de Paris ». On mange davantage de viande de toutes sortes, en particulier des abats dont le foie de veau, une grande variété de fruits, des salades et des fromages provenant de toutes les régions du Royaume.

A la Cour, en revanche, en comparaison avec le Moyen Âge, on constate une baisse de la consommation de viande et à une reprise de la consommation de légumes (garniture « à la Renaissance »).

L'utilisation du beurre est beaucoup plus habituelle dans la cuisine, tout comme l'usage de truffes et de champignons sauvages dans les farces, les ragoûts, les garnitures, et aussi d'herbes « modernes » tels le cerfeuil, l'estragon, le basilic, le thym, le laurier, la ciboulette. Le persil connaît une grande faveur.

L'ail est dédaigné par l'aristocratie. En revanche, les câpres, les anchois, l'échalote sont très appréciés.

De nouveaux légumes comme le chou-fleur, l'asperge, les petit-pois, le concombre ou l'artichaut sont introduits. Les légumes doivent être frais et précoces.

Le soin apporté à la cuisson des viandes vise à conserver le maximum de leur goût.

Le poisson, bénéficiant de l'amélioration des communications, doit être d'une fraîcheur irréprochable.

Les mets doivent respecter l'intégrité gustative et visuelle des ingrédients au lieu de chercher à les masquer comme c'était le cas auparavant.

Dans l'histoire de l'alimentation, le passage du XVe au XVIe siècle n'est pas une renaissance ; c'est un tournant majeur. Avec la mise en relation de l'ancien et du nouveau monde, ce sont les conditions d'un bouleversement, à terme planétaire, des cultures alimentaires préexistantes qui se mettent en place.