

# Château de Prangins.

## LES COMBINES DU MUSÉE

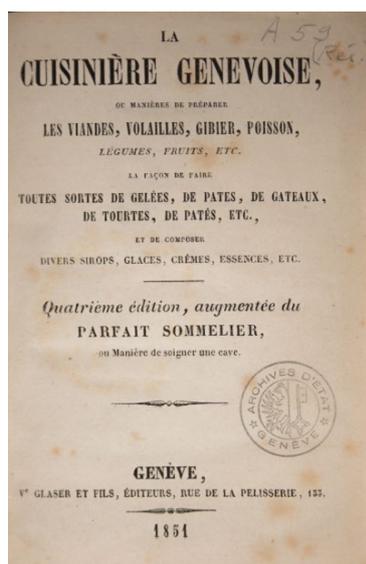
### Comment cuisiner au 18<sup>e</sup> siècle ?

#### Fiche n°1 : Pains et brioches

Nous vous lançons un défi : préparez une torche vaudoise ! C'est une cousine de la taillaule et de la cuchaule, une sorte de brioche levée typique. Autrefois, pour cuire cette pâtisserie de fête, il fallait utiliser une tourtière comme celle représentée ci-dessous et conservée au Musée national suisse. Ce moule était directement posé sur les braises.



Tourtière, 1890 – 1900, 21 cm, coll. Musée national suisse



La cuisinière genevoise, 1851  
© Archives de l'Etat de Genève

Est-ce que vous arriverez à relever ce défi, en utilisant les ustensiles de cuisine dont vous disposez ? De plus, est-ce qu'il vous sera facile de réunir tous les ingrédients nécessaires ?

Lorsque l'on s'intéresse à la cuisine du 18<sup>e</sup> siècle, plusieurs sources sont à disposition, du livre de cuisine aux précieux carnets de notes des cuisinières. Un problème se pose cependant : toutes les recettes sont loin d'être applicables telles quelles. Prenons cette recette de torche vaudoise dans « La cuisinière genevoise » : *Trois quarts de livre de farine, un quart de livre de sucre, un peu de beurre & eau de fleur d'oranges.*

On remarque qu'il n'y a aucune indication sur le temps de cuisson, et que les quantités sont pour le moins floues (un peu de beurre, ça fait combien de grammes ?).

## Recette – La torche vaudoise

Cette recette a été simplifiée et adaptée à nos fours électriques.



### Difficulté moyenne \*\*

Pour une brioche d'env. 500g  
Temps de préparation : 30 min  
Temps de repos : env. 1h30  
Temps de cuisson : 30 min

### Les ingrédients

- 300 g de farine
- 1/2 dl de lait ou de crème
- 125 g de beurre
- 90 g de sucre
- Le zeste de 2 citrons
- Levure de boulanger en cube
- 2 œufs

### Le matériel

- Un saladier
- Une balance de cuisine
- Une plaque à gâteau

### Marche à suivre

Pour préparer le levain, mettre la farine dans un saladier, en faire une fontaine, puis verser le lait et émietter le cube de levure dans le trou. Recouvrir d'un peu de farine et mélanger. Laisser reposer jusqu'à ce que la bouillie mousse.

Ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux, le sucre, les zestes de citrons et un œuf. Pétrir pendant au moins 10 à 15 min jusqu'à l'obtention d'une pâte souple ; le cas échéant, rajouter un peu de lait ou, au contraire, un peu de farine si la pâte colle trop (c'est mieux de le faire en famille pour pouvoir se relayer).

Laisser la pâte doubler de volume à couvert pendant 1h au moins. Celle-ci monte mieux dans un endroit qui soit un peu chaud (25-30 degrés), mais pas trop, afin de ne pas tuer les levures. Après cette première pousse, la pétrir une seconde fois brièvement et lui donner une forme de couronne. Poser la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et la laisser à nouveau monter pendant une vingtaine de minutes. Dorer avec un jaune d'œuf.

Cuire la torche env. 30 min dans le four préchauffé à 180 degrés. Vérifier la cuisson en tapotant sur l'envers avec une cuillère : cela sonnera creux quand ce sera prêt. Laisser refroidir et déguster !

Photographiez vos créations et taggez-nous sur les réseaux sociaux  
#lescombinesdumusee.

Partagez vos expériences avec nous : avez-vous réalisé d'autres  
recettes qui proviennent d'un vieux livre de cuisine ?  
Étaient-elles faciles ou difficiles à faire ?

## Jeu

Est-ce que vous arriverez à deviner qui mange quoi au 18<sup>e</sup> siècle ? Reliez les bonnes réponses entre elles.

Imagine, tu es....

**Louis**, fils d'un paysan du village

Tu obéis aux ordres de la cuisinière qui te fait surtout éplucher les carottes et les navets. Mais l'autre jour, elle t'a donné un bricelet à la cannelle : un délice !

**Marie**, une aide de cuisine

Ta gourmandise préférée ? la glace à la crème et à l'anis. A moins que ce ne soit le sorbet à l'eau de rose. Mais non, bien sûr, ce que tu préfères c'est le chocolat chaud !

**Albertine**, la fille d'un noble

Tu n'as jamais mangé de brioche et tu ne connais pas le goût du chocolat. Mais tu te réjouis du repas de ce soir, car pour une fois il y aura du lard avec la soupe !

Réponses : Louis n'a jamais mangé de brioche ; Marie obéit aux ordres de la cuisinière ; la glace à la crème et à l'anis est la gourmandise préférée d'Albertine.

Autrefois, les différences sociales étaient considérables, et les pauvres n'avaient pas accès à la plupart des mets raffinés dont se régalaient les nobles. Dès lors, parlons tout simplement du pain, une denrée si courante de nos jours que l'on a tendance à oublier que pendant très longtemps elle était la source principale d'alimentation pour une grande partie de la population en Europe.

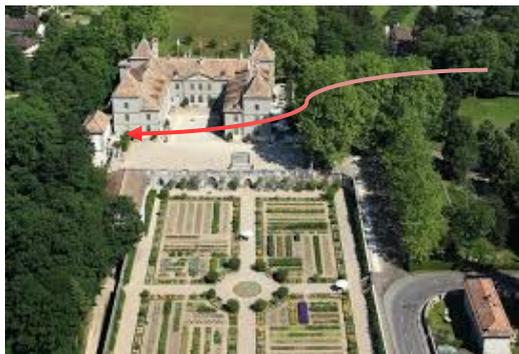
Au 17<sup>e</sup> siècle, un paysan mange jusqu'à 1,5 kg de pain par jour !  
Intéressant, si l'on considère qu'aujourd'hui le pain arrive en tête des produits gaspillés : en Suisse, un pain sur quatre finit à la poubelle ! Pensez un peu à ce que diraient nos ancêtres...

Le pain frais n'était quasiment pas consommé, car on en cuisait de grandes quantités à la fois pour qu'il dure plusieurs semaines. Il devenait donc dur, et on était obligé de le tremper dans de la soupe pour pouvoir le manger. Pain et soupe étaient le menu quotidien du peuple jusqu'à l'arrivée de la pomme de terre (on vous en parlera une autre fois...).

Les paysans consommaient du pain noir, rustique, et seuls les plus riches pouvaient acheter du pain blanc de pur froment, qui était le plus cher. Ces derniers s'offraient aussi régulièrement des pâtisseries, que d'autres ne cuisinaient que les jours de fête, comme les brioches ou les bricelets.

## Vous aimeriez en savoir plus ?

Les premiers livres de cuisine imprimés apparaissent peu après l'invention de l'imprimerie. Les auteurs sont souvent des cuisiniers au service de puissants seigneurs. Leurs conseils sont destinés à des confrères, à qui suffisent de brèves instructions. Au 19<sup>e</sup> siècle, on voit circuler des livres de cuisine destinés à un large public et transmettant des notions de base en gestion ménagère et en tenue de la cuisine. Des livres de recettes populaires – souvent rédigés par des femmes – reprennent des traditions culinaires régionales.



Quand vous viendrez au Château de Prangins, vous verrez une petite maison à côté du bâtiment principal. Au 18<sup>e</sup> siècle, il s'agissait du four banal. C'est là que les paysans venaient faire cuire leur pain, car seul le seigneur avait le droit d'avoir un four. Les paysans pouvaient l'utiliser en échange d'une redevance (une sorte d'impôt).

### Quelques sources intéressantes

- L'exposition temporaire au Château de Prangins en 2018  
[À table ! Que mange la Suisse ?](#)
- Sur les recettes  
*La cuisinière genevoise*, 1817 :  
<https://archive.org/details/b21532552/page/2/mode/2up>  
Capitani, François, *Soupes et citrons, La cuisine vaudoise sous l'ancien régime*, Lausanne, Ed. d'En Bas, 2002
- Sur le blé et le pain  
Musée du blé et du pain, Echallens [https://maison-ble-pain.com/wpdev/wp-content/uploads/2019/02/Dossier\\_pedago\\_mbp.pdf%20](https://maison-ble-pain.com/wpdev/wp-content/uploads/2019/02/Dossier_pedago_mbp.pdf%20)
- Sur le gaspillage alimentaire  
[https://www.swissbaker.ch/inhalte/03\\_dokumente/politik/ernaehrung\\_agrar/Factsheet\\_FoodWaste\\_f.pdf](https://www.swissbaker.ch/inhalte/03_dokumente/politik/ernaehrung_agrar/Factsheet_FoodWaste_f.pdf)