

LES COMBINES DU MUSÉE

Comment cuisiner au 18^e siècle ?

Fiche n°2 : Soupes et potages

Voici le deuxième défi culinaire de notre série : le potage « à la Condé ». Cette fois-ci, ce n'est rien de très compliqué à réaliser, mais il faut de la patience. En effet, l'ingrédient principal, le haricot rouge, doit être trempé la veille et cuit très lentement.

Saurez-vous prendre le temps de réaliser cette recette, comme les cuisinières d'autrefois, qui faisaient la part belle aux plats mijotés ?



La soupe, accompagnée de pain, était au menu quotidien des classes les plus défavorisées. On peut aisément imaginer que sa composition variait, et qu'elle était plus ou moins nourrissante en fonction de la bourse du ménage et des denrées à disposition.

N'oublions pas qu'au 18^e siècle, la Suisse a connu des épisodes de famine, et que les gens les plus pauvres ont parfois dû manger ce qu'ils avaient sous la main pour survivre : herbe, racines, écorces, viande de chat...

Les riches consommaient aussi des soupes et des potages, mais ces mets étaient servis en entrée et ne faisaient généralement pas office de plat principal.

Notre recette, qui aurait été créée par le prince de Condé (voir dernière page), est citée, avec plus ou moins de détails, dans de nombreux ouvrages culinaires. Nous avons retenu une version publiée dans « L'Art du cuisinier » d'Antoine Beauvilliers en 1814.

Recette – Le potage « à la Condé »



Difficulté facile *

Pour 4 personnes

Trempeage des haricots : une nuit

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 40 à 60 min

Les ingrédients

- 400 g de haricots rouges*
- Deux carottes
- 1 oignon piqué de deux clous de girofle
- 1 poireau
- 100 g de céleri pomme
- 80 g de lard
- 20 g de beurre
- Sel, poivre
- Pain de mie pour les croûtons

Le matériel

- Un saladier
- Une planche à découper
- Un couteau de cuisine
- Une grande casserole
- Une grande passoire ou un chinois
- Une cuillère en bois

Marche à suivre

Faire tremper les haricots toute une nuit dans un saladier rempli d'eau.

Le lendemain, jeter le liquide de trempage. Mettre les haricots dans une marmite avec deux litres d'eau, ajouter tous les légumes épluchés et coupés grossièrement, ainsi que l'oignon piqué et le morceau de lard. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les haricots soient tendres, soit entre 40 et 60 min selon la variété choisie.

Sortir les légumes et le lard, passer les haricots et récupérer le bouillon. Ecraser les haricots dans la passoire ou le chinois avec une cuillère en bois afin d'obtenir une purée. Mettre la purée dans la casserole et mouiller avec un peu de bouillon jusqu'à obtention d'une consistance de potage. Réchauffer.

Couper le pain de mie en petits cubes et faire revenir ces derniers dans du beurre. Servir le potage avec les croûtons.

**La recette ne précise pas la variété de haricots. Nous vous laissons choisir ceux qui vous inspirent le plus ou ceux que vous avez dans vos placards. Toutes les recettes se rejoignent néanmoins sur le fait qu'il s'agit bien de haricots rouges et non blancs.*

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 ?
Etaient-elles faciles ou difficiles à faire ?

Un mot sur les haricots

Arrivés en Europe dans le courant du 17^e siècle, les haricots, qu'ils soient verts ou secs, trouvent vite leur place dans la gastronomie. On les rencontre dans de nombreux recueils de recettes du 18^e siècle. Ils sont accommodés en sauce blanche ou en salade, ou même déclinés en version sucrée (nous n'avons pas encore essayé de réaliser cette recette, mais cela ne saurait tarder !).

A l'époque, on préfère les haricots rouges aux haricots blancs car ils sont supposés être plus savoureux.

Jeu

Cet objet fait partie des collections du Musée national suisse. On pouvait le trouver dans les cuisines bourgeoises à partir du 18^e siècle. Devinez-vous de quoi il s'agit ?

1. C'est un ensemble de quatre mortiers pour broyer les aliments
2. C'est un dispositif pour fabriquer du fromage
3. C'est la table d'un potager



Réponse n. 3 : il s'agit de la partie supérieure d'un « fourneau potager », une installation en maçonnerie sous laquelle brûlait un feu et qui permettait d'économiser le bois en concentrant la chaleur, contrairement à un feu ouvert.

Habitué au confort de nos cuisines modernes, nous avons tendance à oublier que le fait même d'entretenir un feu était une préoccupation en soi au 18^e siècle, car le bois coûtait cher. Dans les foyers pauvres, la cuisine était souvent le seul endroit chauffé, et on cuisinait sur le feu ouvert. Dans ces conditions, on n'avait pas la possibilité d'élaborer des plats très compliqués. La soupe, facile à cuire, mijotait dans une marmite posée sur les braises ou dans un chaudron suspendu au-dessus.

Vous aimeriez en savoir plus ?

Louis II de Bourbon-Condé, dit Le Grand Condé, est un prince français né au début du 17^e siècle. Dans le domaine culinaire, on se souvient de lui pour avoir engagé le célèbre cuisinier François Vatel. Comme c'est souvent le cas, il est difficile de savoir si Le Grand Condé a vraiment un lien avec la conception de notre recette. Néanmoins, son nom y est resté attaché, et le potage « à la Condé » fait toujours partie du patrimoine culinaire français.



Quand vous viendrez au Château de Prangins, une salle à manger somptueuse vous permettra de vous imaginer à la table du Baron Louis-François Guiguer.

Château de Prangins, exposition *Noblesse oblige* !, salle à manger © Musée national suisse

Quelques sources intéressantes

- L'exposition temporaire de 2018 au Château de Prangins À table ! Que mange la Suisse ?, et son catalogue *Was isst der Schweiz? Que mange la Suisse? Che cosa mangia la Svizzera? What does Switzerland eat?*, Schwyz, Schweizerisches Nationalmuseum, Forum für Schweizer Geschichte, 2017, à commander à travers info.prangins@museenational.ch
- Catalogue de l'exposition *Noblesse oblige! La vie de château au XVIII^e siècle*, Milan, 5 Continents, 2013, à commander à travers info.prangins@museenational.ch

Sur les recettes

- Capitani, François, *Soupes et citrons. La cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime*, Lausanne, Ed. d'En Bas, 2002
- Beauvilliers, Antoine, *L'Art du cuisinier*, Paris, 1814

Sur les haricots

- Jacobson d'Antoine [dir.], *Du Fayot au mangetout. L'histoire du haricot sans perdre le fil*, Rodez, Ed. Du Rouergue, 2010