

*Les festins
fantastiques
sous les Comtes de
Champagne*



Isabelle Kallenborn

Septembre 2009

À l'empereur des brocantes
Jean- Pierre Sécu
qui nous a quittés tragiquement
à l'automne de sa vie.
Mais sa mémoire est encore
vivante dans nos esprits
et sur toutes les foires
de Champagne!



Préface

*Prenez votre carte de la Champagne
et laissez-vous guider par Isabelle
pour un voyage des plus agréables.*

*Isabelle, avec sa joie de vivre,
ses connaissances culinaires et son grand cœur,
a pu recueillir "recettes et anecdotes" auprès
d'un public heureux de parler de ses souvenirs.*

*Elle saura vous faire partager sa passion,
et vous donner envie de parcourir son œuvre.*

*Nos ancêtres avaient le bon goût de la table,
et c'est avec beaucoup de bonheur que
vous ferez un grand festin antique.*

*Ce mélange culinaire et ces contes
vous raviront.*

*Jean-Claude LOY AUX
Délégué Marne
Académie Nationale de Cuisine*



Avant-propos

La cuisine du Moyen Âge m'a toujours fait rêver.

Quand on pense à cette époque, on s'imagine que la vie était dure avec les guerres, les épidémies ainsi que les bûchers où l'on faisait brûler les hérétiques et les sorcières. Pourtant, derrière cette réalité, il y a un art de vivre et des règles de vie sociale qui se sont établies au fil des ans, autour de la gastronomie et de la table, pendant les festoyements dans les châteaux. Des conversations prenaient vie et on refaisait le monde pour le voir évoluer. On regardait les montreurs d'ours ou on écoutait le conteur et le ménestrel pendant que les Maîtres queux empalaient les poulets à la broche et que les "Madelon" servaient le vin dans les coupes. On prenait le temps de vivre et de déguster ce qu'on nous servait à table. Chez les paysans, on mangeait plus maigre, mais la joie de se retrouver en famille ou entre villageois était grande et on faisait de belles fêtes pour la Saint-Jean ou autres, autour d'immenses feux de joie. La table était le lieu où l'on prenait plaisir à se retrouver ensemble, toutes classes sociales confondues.

Et si vous y regardez mieux, les temps n'ont pas beaucoup changé. Bien sûr, nous sommes à présent à la pointe d'une technologie très moderne, mais l'être humain aime toujours autant les joies de la table et des réunions de famille autour de celle-ci. On y parle de tout et de rien, on en profite pour présenter son dernier enfant né dans l'année ou de la disparition d'un proche...



Les Comtes de Champagne ont été des personnages extraordinaires. Ils ont été les premiers à produire du développement commercial régional.

En instaurant le concept des foires de Champagne, ils ont permis que leur territoire prenne un essor économique considérable.

Ils ont aussi valorisé les échanges de produits ethniques comme les épices et draperies. Ainsi, ils ont permis aux gens de toutes races de se côtoyer dans le respect des foires de Champagne. Sans le savoir, ils ont tracé la voie aux cultures étrangères et favorisé l'ouverture d'esprit des gens de la Champagne.

Dans ce livre je vais vous proposer les fastes des repas que l'on proposait, ces jours-là, tout en vous racontant quelques histoires et légendes étranges ou mystérieuses qui se racontent encore sur certaines fêtes médiévales d'aujourd'hui.



Entretien avec Suzanna Stettler

Suzanna Stettler est brasseuse de bière. Au Moyen Âge, on ne buvait pas encore de champagne, on buvait de la bière et des vins piqués ou épicés, j'ai donc rencontré une brasseuse qui exerce dans le Doubs et qui m'a expliqué très gentiment son métier.

Isabelle

Bonjour Suzanna, vous êtes brasseuse. Je peux vous demander comment vous avez choisi votre métier?

Suzanna

Oui, je travaillais à soixante pour cent dans une entreprise qui produisait des machines et des produits pour la vinification, en Suisse. Dans un petit coin, il y avait une toute petite place pour la fabrication de la bière. Comme il me fallait une activité complémentaire et que mon mari aimait la bière, je me suis intéressée de près à cette activité. J'ai donc essayé de faire de la bière, chose qui est très facile à réaliser. J'ai fait mes premières bières et je les ai fait goûter autour de moi. Mon mari et mes invités m'ont encouragée dans cette démarche.

Isabelle

Suzanna, que pouvez-vous nous dire de cette boisson vieille comme le monde?

La bière s'est faite un peu par accident. On peut faire de la bière avec des aliments très inattendus comme du pain. On laisse fermenter et

voilà un succédané de bière. Mais ce n'est pas terrible au goût. On a des traces des premières bières dès 4000 ans avant Jésus-Christ. La bière est produite partout dans le monde aussi bien en Europe qu'en Chine, en passant par des pays orientaux. Chaque peuple a sa bière. On peut faire un tour du monde des bières sans problème. Moi, je fais la mienne le plus naturellement possible, avec des maltes nobles et selon la loi de la pureté de la bière.

Curieusement, ce sont les femmes qui ont excellé dans l'art de la bière. Dans l'histoire et jusqu'à la fin du Moyen Âge, on peut trouver bon nombre de cloîtres abritant des sœurs qui produisent de la bière.

Isabelle

Donc, vous avez ouvert votre échoppe. Que peut-on trouver dans votre boutique et quelles sont les manifestations que vous couvrez?

Suzanna

Je couvre quelques fêtes médiévales et des foires à la bière bien entendu. Dans ma boutique, on peut trouver mes spécialités comme la Bière de Nans qui est une bière ambrée, la Printanière qui est une bière blonde ou la Petite suisse qui est blonde aussi et qui a un grand succès.

Je bois volontiers la bière blanche quand j'ai très soif et qu'il fait chaud, elle a un petit goût citronné.

Je vends aussi des maltes pour la fabrication de la bière. J'ai un site Internet où je vends des kits pour faire de la bière vous-même et des plaques en tôle, d'anciennes publicités de bière.

Bientôt, je pense distribuer une bière que je ne produis pas, mais qui est excellente c'est la

brasserie d'Appenzell, en Suisse, qui propose une bière brassée à la pleine lune.

Isabelle

Comment voyez-vous votre métier dans un avenir proche, pensez-vous qu'il n'y aura plus de petites brasseries comme la vôtre?

Suzanna

Oh non! Au contraire, les petites brasseries fleurissent de plus en plus, apportant avec elles un paysage très varié en goût malté. S'il n'y avait que de grandes brasseries, le goût serait trop unifié et pas assez coloré. Il n'y aurait plus de diversité pour surprendre le consommateur.

Nous existons pour faire découvrir notre métier et différentes sortes de bières. Je suis une grande passionnée de mon métier et j'aime transmettre mon savoir pour les générations futures.

Isabelle

On cuisine à la bière assez fréquemment, vous avez une recette préférée à nous confier?

Suzanna

Non, je ne cuisine pas encore à la bière je préfère la boire, mais quelqu'un m'a fait goûter une glace à la bière et j'ai été assez étonnée du résultat c'était délicieux.



Ci-après, une recette avec de la bière...

Les joues de porcs en ragout de bière

Pour 3 à 4 personnes

12 joues de porc
2 cuillerées à soupe de farine
une bouteille de bière ambrée 25 centilitres
une cuillerée de fond de veau
200 grammes de chou émincé
100 grammes de lardons fumés "paysan"
une carotte émincée
un oignon émincé
une gousse d'ail écrasée
laurier, sel et poivre
huile et beurre

- ➔ *Farinez les joues de porc, le restant de farine, servira ensuite.*
- ➔ *Faites rissoler, dans un peu d'huile et de beurre, les joues de porc.*
- ➔ *Ajouter, l'oignon et la carotte émincés, le chou, puis les lardons.*
- ➔ *Saupoudrez de la farine restante, puis mouillez à la bière.*
- ➔ *Salez, poivrez, mettez le laurier, la gousse d'ail, et le fond de veau.*
- ➔ *Laissez mijoter à feu doux 90 minutes, en surveillant la cuisson. Si l'évaporation est trop vive, ajoutez un peu d'eau. La sauce doit être onctueuse.*
- ➔ *Servez avec une purée de pois cassés...*



Chapitre 1

La foire de mai de Provins



Comme elle est chère à mon cœur, je ne pouvais commencer que par cette belle cité.

Savez-vous qu'elle a été construite sur le symbole de la constellation du Bouvier et que deux fois par an la constellation se trouve juste au-dessus de la cité de Provins. Une légende templière dit qu'une porte vers un autre monde s'ouvre à cet instant-là.

Provins est placée sous le patrimoine mondial de l'UNESCO. Il y a une fête médiévale par an qui est assez conséquente, mais le reste du temps c'est plutôt de l'amusement touristique de bonne qualité toutefois. Ceux qui connaissent l'histoire se souviendront qu'il y avait à Provins deux énormes foires.

Pendant les médiévales de Provins, je vais retrouver mes amis médiévistes car je suis tout de même la fée gourmande de mes troupes.

Les retrouver me ravit toujours autant, même si d'année en année, ils sont de moins en moins nombreux et que d'autres personnages apparaissent et prennent leur place, me laissant ainsi le choix de nouvelles amitiés. C'est comme cela qu'une année, un vieux savetier me dévoila le secret des enfoirés.

Enfoiré

C'est un mot qui de nos jours n'est pas très joli et pourtant d'après le savetier, ce ne fut pas toujours le cas. Il paraîtrait que sous le règne des Comtes de Champagne, ce mot était employé pour désigner les organisateurs de foires et qu'il est devenu au fil des ans péjoratif à cause du comportement très exubérant de ces derniers. Les foires étaient aussi des occasions en or pour les organisateurs de se retrouver tous ensemble. Le reste du temps, ils allaient de par les routes pour protéger les marchands des brigandages. Ainsi, après avoir encaissé le droit de place des marchands, ils buvaient et festoyaient. Puis ils devenaient grossiers et goguenards. C'est sûrement là que ce terme prit toute son ampleur néfaste pour ces personnages incontournables des foires!



Le festin des Enfoirés

Pendant les foires, on allumait de grands feux de bois et on y faisait cuire toutes sortes de mets.

On y grillait des porcs entiers car cet animal était l'invité d'honneur des tables des enfoirés.

On y faisait aussi du pain, des oublies qui sont en quelque sorte les ancêtres de nos crêpes et gaufres, des douillons aux pommes ou de grandes tartines garnies qui sont sûrement les ancêtres de nos fameux sandwiches d'aujourd'hui.

Et comme on y buvait pas mal aussi on commençait par de grandes pintes de vin de rose.



Le vin de rose de Provins



Pour 6 enfoirés

*une bouteille de vin de Bourgogne
100 grammes de miel
25 centilitres d'eau de rose
6 ciboires de métal*

- ➔ *Dans une grande bouteille, mettez votre vin, le miel et l'eau de rose.*
- ➔ *Laissez macérer deux jours sans bouchon.*
- ➔ *Servez bien frais dans des ciboires.*
- ➔ *Accompagnez de fruits secs.*



Tourtous du Maître des tourtous



Oyez braves gens!

Voici l'ancêtre du fameux chich kebab.

Le tourtou était une crêpe de blé noir, sans œuf et sans levain qu'on farcissait de viandes et de légumes qu'on avait sous la main.

On repliait le tout et on mangeait très vite.

Les tourtous faisaient parfois office d'assiette pour des viandes en sauce ou des saucisses grillées.

On faisait cuire les tourtous sur des poêlons qu'on appelait "tourtounier". On posait le tourtounier sur un feu de bois clair et vif.

Aujourd'hui encore, on les propose dans les foires. La cuisson ne demande qu'une minute à peine pour qu'ils soient bons.

Il faut les faire cuire juste avant de les manger, pour les déguster chauds.

Recette des tourtous

- ➔ *Mélangez de la farine de sarrasin avec de l'eau tiède de façon à obtenir une pâte semi-liquide.*
- ➔ *Puis étalez sur le poêlon la pâte en une épaisseur de 4 ou 5 millimètres.*
- ➔ *Faites bien cuire des deux cotés.*
- ➔ *Puis garnissez de saucisses grillées*
- ➔ *ou mieux de petits morceaux de poulet ayant mariné quelques heures dans le mélange d'épices suivant :*
 - une cuillère à café de curcuma en poudre*
 - une cuillère à café de cumin en poudre*
 - une cuillère à café de gingembre en poudre.*
- ➔ *Mettez le tout dans 50 centilitres de vin blanc.*
- ➔ *Mélangez bien et dressez des mini brochettes avec votre poulet et des oignons.*
- ➔ *Faites cuire sur les braises.*
- ➔ *Puis farcissez vos tourtous avec cette viande et quelques piments ou poivrons frais.*
- ➔ *Accompagnez d'un bol de porée blanche (recette ci-après).*



Isabelle Kallenborn
Rue d'Or 9
1700 Fribourg
Suisse
tél mobile : 0041 (0)76 762 43 95

☆☆☆

Christiane Kolly
Route du Pré de la Grange 30
1680 Romont FR
Suisse
tél fixe : 0041 (0)26 653 05 54
tél mobile : 0041 (0)79 378 83 66

www.maidermailer.com
christianekolly.kazeo.com

☆☆☆

Table des matières

<i>Préface</i>	5
<i>Avant-propos</i>	7
<i>Entretien avec Pascal Dorme</i>	12
<i>Entretien avec Philippe Piquet</i>	16
<i>Entretien avec Siegfried Murdoch</i>	19
<i>Entretien avec Bernard Fougasse</i>	23
<i>Entretien avec Suzanna Stettler</i>	26
<i>Les joues de porcs en ragout de bière.....</i>	<i>29</i>
<i>Chapitre 1</i>	30
<i>La foire de mai de Provins.....</i>	<i>30</i>
<i>Le festin des Enfoirés.....</i>	<i>32</i>
<i>Le vin de rose de Provins.....</i>	<i>33</i>
<i>Tourtous du Maître des tourtous.....</i>	<i>34</i>
<i>Recette des tourtous.....</i>	<i>35</i>
<i>La porée blanche des Maîtres maraîchers.....</i>	<i>36</i>
<i>Les pommes rôties du verger de Dame Rose de Provins.....</i>	<i>37</i>
<i>Le mystère de la Rose de Provins.....</i>	<i>38</i>
<i>Foire de Saint Ayoul de Provins.....</i>	<i>39</i>
<i>Les rissoles du brie du Maître fromager.....</i>	<i>40</i>
<i>Brouet de chapon du Maître boucher.....</i>	<i>42</i>
<i>Pasté de poires du Maître fruitier.....</i>	<i>44</i>
<i>Les jardiniers d'hier et aujourd'hui.....</i>	<i>45</i>
<i>Chapitre 2</i>	47
<i>Foires du Clos de Troyes</i> <i>ou les mystères de Troyes.....</i>	<i>47</i>

<i>L'hypocras du Maître des épices.....</i>	49
<i>Andouillettes de Dame Denise.....</i>	51
<i>Les knedles de Maître Rachi.....</i>	53
<i>Coquelets des Intriguants.....</i>	54
<i>Les croûtes dorées de Chrétien de Troyes....</i>	56
 <i>Chapitre 3</i>	 58
<i>Foire de Carême à Bar-sur-Aube.....</i>	58
<i>Tourte des Maîtres vigneron.....</i>	60
<i>Langue de bœuf sauce cameline des Maîtres tripiers.....</i>	61
<i>Taillis aux confits du Maître confiseur.....</i>	63
 <i>Chapitre 4</i>	 64
<i>Foire de la Passion à Sézanne.....</i>	64
<i>Tourte jacobine du Maître pêcheur.....</i>	66
<i>Bourbelier de sanglier du Grand Veneur.....</i>	67
<i>Crème de cerise des Dames de Sézanne.....</i>	68
 <i>Chapitre 5</i>	 69
<i>Foire de l'Ascension à Château Thierry.....</i>	69
<i>L'élixir du Père Coquin.....</i>	71
<i>Chaudume de brochet des Maîtres du vivier... </i>	72
<i>Poulet en croûte et pommes fourrées du Tavernier castelthéodoricien.....</i>	73
<i>Les pommes fourrées.....</i>	74
<i>Les oubliés des Maîtres pâtissiers.....</i>	75
 <i>Chapitre 6</i>	 76
<i>Foire du Lundi de Carême à Saint Florentin.....</i>	76
<i>Omelette verte au Saint Florentin des Maîtres crémiers.....</i>	78
<i>Galimafrées de petits rots aux noix et dattes des Maîtres charcutiers.....</i>	79
<i>Crêpes au Sancerre des Maîtres crêpiers.....</i>	81

Chapitre 7	82
<i>La foire des Saints Innocents de Lagny</i>	82
Hydromel de Dame Clotilde.....	84
Civet de moules.....	85
Héricot d'agneau.....	87
Poires au gingembre.....	88
<i>Les terrines et pâtés des Maîtres charcutiers</i> ...	89
Pâté des Charcutiers ardennais à la bière blanche.....	89
Terrine de veau aux amandes.....	91
Terrine de poulet de l'Apothicaire.....	92
Œufs heaumés aux lardons.....	93
<i>Les douceurs des Maîtres pâtissiers</i>	94
Les galettes des Celtes.....	94
Les darioles à la crème et aux épices.....	95
La tarte au gingembre.....	96
<i>Les rots des Maîtres bouchers</i>	97
Rot de bœuf.....	98
Rots d'aloyaux.....	98
<i>Les mélanges divins</i>	
<i>des Maîtres des épices</i>	99
Poudre fine.....	100
Épices douces.....	101
Quelques épices à mettre avec vos jus d'oranges frais.....	101
<i>Le coin des aromatiques</i>	102
Pesto d'ail des ours.....	102
Pesto de ciboulette.....	102
Pesto de baies de cynorhodon.....	103
<i>Produits</i>	105
<i>Livres du même auteur</i>	106
<i>Références</i>	107



Éditions Christiane Kolly
Romont - Fribourg - Suisse
Septembre 2009