



VIVA
**LEONARDO
DA VINCI !**
2019

500 ans de Renaissance
en Centre-Val de Loire

2019 marquera le 5^e centenaire de la mort de Léonard de Vinci au Clos Lucé à Amboise, mais aussi la naissance de Catherine de Médicis à Florence et la mise en travaux du Château royal de Chambord.

La région Centre – Val de Loire, éclatant berceau des arts et de l'architecture de la Renaissance en France, souhaite dans un dialogue entre l'histoire et l'avenir, projeter dans le monde contemporain, l'effervescence et l'art de vivre renouvelé de cette époque.

La Région Centre – Val de Loire, à cette occasion, lance un grand projet pour valoriser et prolonger ce magnifique héritage.

Contexte Historique

La Renaissance est considérée comme le passage du Moyen Âge à l'époque moderne. Cette période est déjà héritière d'une longue tradition culinaire.

Qu'est-ce qui caractérise la cuisine de la Renaissance ?

Il n'existe pas une cuisine de la Renaissance radicalement originale, qui serait en rupture avec le Moyen Âge. Trois traits essentiels de la cuisine médiévale demeurent, que ce soit en France ou en Italie :

- Comme au Moyen Âge, on retrouve des **épices** dans tous les types de plats. Elles étaient principalement importées d'Asie, du sous-continent indien et de l'Indonésie actuelle, parfois d'Afrique. Le **safran**, couramment employé, était quant à lui cultivé en France. Dans la cuisine française, le **gingembre** occupe le premier rang, devant la cannelle ou le clou de girofle. Des mélanges appelés « menues épices » se retrouvent par exemple dans de nombreux plats ; s'y mêlaient du gingembre, du **poivre rond**, de la **cannelle**, de la **muscade** et du **clou de girofle**. On prêtait à ces épices des vertus médicinales et, du fait de leur prix élevé, leur utilisation était en soi une marque de **distinction sociale**, raison première de leur faveur.
- Les **saucés** de la Renaissance sont d'une nature très différente des nôtres. Épicées, elles sont à base de **verjus**, de **vinaigre**, de bouillon gras, de lait, de lait d'amandes éventuellement... La farine ne sert pas d'agent de liaison, on lui préfère la mie de pain – séchée ou grillée.
- On note aussi une continuité dans les **saveurs**. Sans revenir sur l'abondant recours aux épices, on retiendra que l'**aigre-doux** n'est pas passé de mode au XVI^e siècle et que le penchant français pour l'acide ne se dément pas davantage – d'où la récurrence du verjus et du **vinaigre** dans les apprêts du temps.

Les traits originaux introduits à la Renaissance

Encore très peu utilisé dans les recettes du XV^e siècle, on constate un recours beaucoup plus grand au **beurre**. Cette montée en puissance du beurre constitue une évolution fondamentale sur la longue durée. Il gagnera ensuite tous les types de préparations au point de devenir l'un des piliers de la cuisine française.

La forte présence du **sucre** constitue sans doute la grande originalité de la cuisine de la Renaissance. On en retrouve dans des plats où l'on n'attendrait guère cet ingrédient aujourd'hui : que ce soit dans des recettes de « pieds de mouton », de « chapon bouilli » ou de « tarte à la moelle de bœuf ». Le **sucre** est alors une **épice** et, comme les autres épices, son utilisation est un outil de distinction sociale des deux côtés des Alpes. Il n'est pas rare de saupoudrer les mets avant de les servir : il ne faut pas seulement sucrer mais donner à voir que l'on sucre.

Des idées reçues à abandonner

La **naissance de la grande cuisine française** – qui, si l'on doit choisir une date, interviendra au XVII^e siècle – **ne doit rien à l'Italie**. **Catherine de Médicis**, qui arriva en France en 1533, n'est certainement pas venue avec une armée de cuisiniers et de pâtisseries dans ses valises. À oublier, donc, les légendes entourant la **pâte à chou** et les choux à la crème, les **glaces**, la **frangipane** ... Autant de produits qui ne sont en rien des dons de l'Italie à la France.

Cela ne signifie pas que l'Italie n'a eu aucune influence sur les usages culinaires français mais cette éventuelle influence se révèle difficile à mesurer. La **plus grande place** que semblent occuper les **légumes** dans l'alimentation des élites françaises de la Renaissance pourrait découler d'une imitation des goûts italiens. Au passage, notons que l'**artichaut** est, lui, certainement venu en France depuis l'Italie.

L'inventaire des **produits originaires des Amériques** est impressionnant (maïs, tomate, pomme de terre, avocat, citrouille, potiron, courge, courgette, poivron, cacao, vanille, piment, ananas, ainsi que toutes les variétés de haricots qui sont les nôtres...) mais la **découverte des Amériques** n'a pourtant rien changé à la **cuisine européenne du XVI^e siècle** car ces produits ont mis de très nombreuses décennies avant de s'imposer et de faire leur apparition dans les livres de cuisine. La seule véritable exception à cette lente acclimatation des denrées américaines est le **dindon**, qui fut très vite adopté en France et ailleurs. Dès 1534, Rabelais évoque les « poulies d'Inde ». Une viande qui resterait longtemps réservée aux plus riches.

Votre contact à l'AREA : Philippe VILLEVALOIS

Association Régionale des Entreprises Alimentaires du Centre-Val de Loire

Cité de l'agriculture
13, avenue des Droits de l'Homme
45921 ORLEANS Cedex 9

Téléphones : 02 38 71 90 11 / 06 67 18 36 06
Télécopie : 02 38 71 91 52

Courriel : p.villevalois@area-centre.org

Site Internet : www.area-centre.org

Votre contact chez © du Centre : Laure BAUVILLARD

Dev'Up Centre-Val de Loire

6 rue du carbone
45072 ORLEANS Cedex 2

Téléphones : 02 18 69 30 41
06 14 22 25 90

Courriel : laure.bauvillard@devup-centrevalde Loire.fr

Site Internet : www.cducentre.com

