

Les champignons dans l'alimentation, de la préhistoire à nos jours III

Autor(en): **Keller, Jean**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **89 (2011)**

Heft 1

PDF erstellt am: **09.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935504>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les champignons dans l'alimentation, de la préhistoire à nos jours III

JEAN KELLER

XVII^e Siècle

Le XVII^e siècle s'enrichit d'une série de livres de cuisine qui sont à l'origine de la grande cuisine.

On y remarque, entre autres, l'apparition de sauces élaborées, de fonds, de réductions, de ragoûts, de coulis, de roux et de liaisons. D'autre part, la recherche de l'authenticité des produits et de leurs saveurs originales se traduit par une utilisation plus modérée des épices.

Les principaux ouvrages publiés de cette époque sont:

- › 1651, La Varenne, François Pierre: «Le Cuisinier françois», Paris, Pierre David
- › 1653, «Le Pastissier françois», Paris, Jean Gaillard
- › 1654, Nicolas de Bonnefons: «Les Délices de la campagne», Paris, Pierre Des Hayes
- › 1656, Pierre de Lune: «Le Cuisinier», Paris, Pierre David
- › 1658, Pierre de Lune: «Le Nouveau et Parfait Cuisinier où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mere que d'eau douce, suivant les quatre saisons de l'année»
- › 1659, «Le Maistre d'hostel», Paris, Pierre David
- › 1660, «Le Confiturier françois», Paris, Jean Gaillard
- › 1662, Pierre de Lune: «Le Nouveau et Parfait Maistre d'hostel», Paris, Charles Sercy
- › 1668, «L'Ecole des ragousts», Lyon, Jacques Carnier et Martin Fleuryœ



La vieille femme faisant frire des œufs,

Diego Velázquez, 1618

- › 1691, François Massialot: «Le Cuisinier royal et bourgeois», Paris, Charles de Sercy
- › 1692, François Massialot: «Nouvelles instructions pour les confitures», Paris, Charles de Sercy
- › 1695, François Pierre de La Varenne: «Le vray cuisinier françois».

Dans l'ouvrage de Pierre de Lune de 1658, les champignons sont signalés à plusieurs reprises, sans précisions, ainsi que les morilles, les truffes et les mousserons.

Les titres des recettes pourvues de champignons sont:

- › Coulis pour entrées brunes aux champignons
- › Méthode pour tirer le véritable jus de champignons, pour s'en servir aux potages gras & maigres, aux entrées & entremets
- › Potage de perdrix aux champignons
- › Potage à la royale aux champignons
- › Hachis de blanc de perdrix aux champignons
- › Aloyau de bœuf aux champignons
- › Poulet d'Inde au pot pourri aux champignons
- › Saumon en ragoût aux champignons
- › Poulet lardé de gros lard aux champignons
- › Fricassées de pigeonneaux aux champignons
- › Epaule de veau aux champignons
- › Potage de macreuse aux champignons
- › Potages de pigeonneaux ou bisques aux champignons, morilles ou mousserons
- › Champignons frits aux mousserons, en casserole
- › Morilles en ragoût, frits
- › Truffes à la braise
- › Potage de morilles.

Recette

Bœuf à la mode

Battez-le bien, lardez-le de gros lard et passez à la poêle, et la mettez dans une terrine avec un verre de vin blanc, deux verres d'eau, un paquet, sel, poivre, laurier, citron vert, demy douzaine de champignons, etc...

Remarques: Au XVI^e siècle, la truffe désignait aussi la pomme-de-terre, la truffe étant son nom vernaculaire.

L'attrait de certains champignons et le regain d'intérêt pour les légumes ne plaisait pas forcément à tout le monde. En effet, un contemporain de Louis XIII suggérait même de procéder de la manière suivante avec les champignons et avec les concombres: «Cuisez-les, assaisonnez-les bien, puis jetez-les par la fenêtre».

A la prison de la Bastille à Paris, certains détenus étaient au régime de 3 plats au dîner, 1 soupe, 1 entrée et 1 plat de viande et 2 plats au souper, dont 1 de viande.

René-Auguste Constantin de Renneville, gentilhomme protestant suspecté d'espionnage, a été emprisonné en 1702. Au dîner il reçoit: «une soupe aux poix verts, garnie de laitues, bien mitonnée & de bonne mine, avec un quartier de volaille dessus; dans une assiette il y avait une tranche de bœuf succulent avec du jus & une couronne de persil, dans une autre un quartier de godiveau bien garni de ris de veau, de crêtes de coqs, d'asperges, de champignons, de truffes & dans une autre une langue de mouton en ragoût, tout cela fort bien apprêté, & pour le dessert un biscuit et deux pommes de renettes».

Dans l'ouvrage de François Pierre de la Varenne de 1695, quelques recettes mentionnent les champignons, quelques autres les truffes.



Table de riche, «Lazare et le mauvais riche à table»,
Van den Hoecke, 1648

Titres des recettes:

- › Champignons en ragoût
- › Champignons farcis
- › Champignons frits
- › Champignons à l'olivier
- › Champignons à la crème
- › Champignons à garder
- › Truffes en ragoût
- › Truffes d'entrées
- › Truffes seiches
- › ou au naturel.

Recette

Potage de trumeau de bœuf

Faites-le bien étouffer dans un pot jusqu'à ce qu'il soit presque pourri de cuire et bien assaisonné avec un bouquet, clou, câpres, champignons et truffes...

Remarque: La Varenne et Menon sont considérés comme étant les fondateurs de la grande cuisine française!

En Asie, les champignons ont toujours été appréciés, dégustés, vénérés et couramment servis à la table des empereurs.

Recette (Extr. de «A la table de l'empereur de Chine») Fromage de soja aux huit trésors (babao doufu)
Vu l'état de sa dentition vers la fin de sa vie, Kangxi penchait pour les mets de consistance moelleuse. Cette création des cuisines impériales de fromage de soja aux huit trésors enchantait Kangxi.

- 600 g de fromage de soja
- 50 g de blanc de poulet cuit coupé en dés
- 50 g de jambon fumé coupé en dés
- 4 champignons parfumés (shii-take) trempés
20 mn dans l'eau, puis coupés en dés
- 50 g de petites crevettes
- 50 g de coquilles Saint-Jacques coupés en dés
- 50 g d'amandes de pastèques
- 2 cuillères de graisse de canard
- ¼ l de bouillon de poulet

Coupez le fromage en dés. Faites-le blanchir à l'eau chaude.

Chauffez la graisse de canard dans le wok. Ajoutez tous les ingrédients, sauf le fromage de soja et le bouillon. Laissez révéler tous les parfums pendant 10 minutes.

Ajoutez enfin le fromage de soja et le bouillon de poulet. Laissez réduire le bouillon jusqu'à consistance sirupeuse. Liez la sauce à la fécule si nécessaire