

La Princesse de Clèves, dîner-spectacle

Information à l'attention des chefs gastronomes

Bonjour,

Le spectacle de « la Princesse de Clèves » allie les plaisirs de la langue à ceux du palais.

Après avoir placé les convives autour de la table, je leur raconte l'histoire de la Princesse de Clèves, passant du conteur au comédien incarnant tel ou tel personnage. Autour de la table, le public devient la cour d'Henri II et de Catherine de Médicis. Certains sont l'incarnation même d'une reine, d'un duc ou d'une princesse. Pendant un peu plus d'une heure, l'histoire se déroule, ponctuée d'anecdote sur les mœurs à table de l'époque. Quelques expressions comme « sucrer les fraises », « arriver à joindre les deux bouts », « tenir la dragée haute », « en trois de cuillère à pot », prennent ici tout leur sens.

Puis vient le temps du repas, un repas pensé dans l'esprit de l'époque qui fera voyager cette cour d'un soir dans les saveurs du Moyen Age...

Afin d'entrer dans la gastronomie de cette époque en pleine révolution, bousculée par la découverte des épices, du sucre blanc, et par l'arrivée de Catherine de Médicis qui nous apporte avec ses origines latines, des aliments et une cuisine inexplorés, nous mettons à disposition ces quelques données pour aider à l'élaboration des menus.

Ces listes ne sont naturellement pas exhaustives, elle existe humblement pour offrir des pistes à chacun, si nécessaire.

Je suis à votre disposition pour réfléchir ensemble à l'élaboration des menus.

Benoit Schwartz : 06 16 98 95 21 - eben.schwartz@wanadoo.fr

Bien cordialement,

Benoit Schwartz

ENTREES

Les Tourtes

Tourtes aux moules ou aux fruits de mer, à la viande...

Toutes les tourtes aux légumes sont possibles si elles ne contiennent pas de légumes interdits (voir liste à la fin de ce document),

Les tourtes sucrées sont très à la mode en entrée (tourte au melon), surprenantes pour nous aujourd'hui à ce stade du repas.

Les Pâtés s'accompagnent de confiture d'oignon et/ou de miel ou de confiture de fruits épicées ou d'oignons.

La décoration de ces pâtés ne peut se faire qu'avec des aliments cuits, (crudités impossibles donc) ou un œuf de caille, des fruits confits, des épices ...

Les potages à l'ancienne

Les soupes de fèves, de pois cassés

Les soupes dites « paysannes »

Les consommés d'artichauts, d'asperges...

Les poissons froids

... accompagnés de sauce à l'oseille de sauce aux épices, de verjus...

Les abats

Petit pain de foie

Gésier d'oie confits

Cou d'oie farcis

etc....

LE PAIN

Naturellement pas de pain blanc type baguette

PLAT DE RESISTANCE

La cuisine de l'époque met en valeur la richesse de la table : les épices, le sucre qui vaut son pesant d'or, y sont donc utilisés parfois à outrance...

On reste cependant sur la tradition des rôtis. C'est un mélange entre une gastronomie qui fait penser à l'Inde d'aujourd'hui par certains aspects, et une gastronomie traditionnelle de gibier et de rôtis.

Quelques propositions simples :

Jambon rôti piqué d'épices et recouvert de caramel ou de miel et d'amandes, servi avec une sauce sucrée à l'orange

Poulardes et volailles

Poule au pot,

Pintade aux choux,

Salmis de pintades,

Canard à l'orange,

Canard gras aux épices...à la vanille...

Poulet aux épices

Pintade à la Médicis

Carré d'agneau à la Conti ...

Cochon de lait

Agneau rôti

Les poissons de nos côtes, de nos étangs et de nos rivières.

Enfin il y a bien sûr, tous les gibiers rôtis, en daube...etc

Comme accompagnement, vous pouvez consulter la liste des légumes possibles et impossibles, à la fin de ce document

FROMAGES

Pas de fromages au plateau ni de crudités donc pas de salades non plus.

Les fromages se mangent généralement cuit et en entrée, et la salade cuite au torchon en accompagnement.

DESSERT :

Tous les fruits au vin ou au sirop

Pain d'épices traditionnel

Gâteaux de châtaigne ou de noix

Notre traditionnelle galette des rois est de l'époque également (éviter pourtant la pâte feuilletée et la fève qui n'est venue que bien plus tard)

Sorbets (travaillés dans un mélange réfrigérant d'eau et de sel, ils n'étaient jamais durs, mais ressemblaient davantage aux granite italiens.)

LES VINS

A cette époque, on trouve de la vigne partout en France, on boit généralement les vins assez jeunes et sur le fruit.

DIGESTIF

On peut prévoir pour parfaire le menu, une infusion de thym ou de sauge et une liqueur d'orange ou de cassis, servies avec quelques gourmandises, pas de thé, ni de café... ni de chocolat, hélas !

LISTE DES ALIMENTS "AUTORISÉS" ET "INTERDITS"

Légumes/herbes autorisés	Légumes interdits (ni en plat ni en décoration d'assiette)
Artichauts	Salade crue
Chou-fleur	Courge (pas toutes les variétés)
Navet	Concombre
Le piment vert allongé type corne de boeuf	Aubergine, considérée comme dangereuse
Carotte	Radis, considéré comme plante médicinale
Céleri	Poivron de toutes couleurs
Choux	Haricot vert
Châtaigne	Tomate, considérée comme dangereuse
Epinard	Topinambour
Petits haricots écossés	Pomme de terre
Oignon	
Echalote	
Poireaux	
Ail	
Ciboule	
Cerfeuil	
Sarriette	
Thym	
Asperges	
Courgette	
Potimarron	
Cardon	
La laitue et autres salade, pourpier, roquette...Chicorée, cresson, mâche	
Cornichons (petits en assaisonnement, gros en concombre)	
Melon (que l'on mangeait en potage ou en tourte)	
Fenouil	
Panais	
Arroche	
Raiponce	
Crosne	

Fruits autorisés :

Pomme, Raisin, Poire, Pêche, Prune, Coing, Cerise, Groseille, Framboise, Cassis et ses liqueurs, Orange, Citron, Figue, Datte, Châtaigne, Noix, Noisette, Amande

Epices autorisés :

Clou de girofle, gingembre, cannelle, cardamome, muscade, cumin, safran ...et, d'une façon générale, tous les épices connus et inconnus.

L'eau :

Parfumée à la fleur d'oranger ou à l'eau de rose

Le vin

Servi pendant le spectacle peut être parfumé aux écorces d'orange, à la cannelle, aux épices, à la sauge, aux herbes, au fenouil, aux fruits...

Les gourmandises autorisées :

Peuvent être des dragées, des calissons, des fruits confits, des pastilles de caramel poivrées, des fruits secs caramélisés...

Quelques sauces très à la mode :

Verjus ou équivalent : vinaigre de vin vif citron et beaucoup d'herbes

Sauce verte : beaucoup d'herbes écrasées dans un peu de vinaigre sucré ou non

Sauce à base d'orange et de miel

Sauce à base de caramel et d'épices

Le nappage

Les nappes et les serviettes comme toute la décoration de table sont généralement fournies par la compagnie. Dans le cas contraire, les nappes doivent être en damassé blanc

Les serviettes, elles sont nécessairement celles du décor (serviettes dépareillées, brodées d'initiales et de grandes taille)

La décoration de la table

Les paniers faisant partie du décor et disposés sur la table sont remplis de légumes et de fruits, fruits secs, dragées, dans l'esprit médiéval.

Le service

Pour le spectacle le service ne revêt aucun caractère particulier, simple et sobre, ni costumes, ni mise en scène. Nous restons pourtant ouverts à des propositions qui devront toujours être validées par la compagnie pour rester en accord avec le spectacle.