

Newsletter du Château de Modave

Novembre 2012



Je vais, dans mon ardeur poétique et divine, mettre au rang des beaux arts celui de la cuisine

Joseph Berchoux, homme de loi et poète français (1765-1839)

Il avait bien raison, Monsieur Berchoux, de vanter dans ses poèmes toutes les vertus de la gastronomie, cet art de la bonne chère dont il remit le nom à l'honneur.

A Modave, on en était bien conscient. Pour les maîtres de maison comme pour les hôtes de marque, la cuisine se devait d'être à la hauteur du décor ; il aurait en effet été de bien mauvais goût de servir du râble de chevreuil trop cuit sous les ors des plafonds.

Et tandis que sous les moulures on dégustait, dans les sous-sols on s'afférait...

C'est qu'il en fallait des fourneaux, ustensiles, produits de qualité et savants cuisiniers pour régaler les grandes tablées. En novembre, noblesse (et bourgeoisie) oblige, on mangeait bien plus de fins gibiers que de « grosses soupes » au potiron... !

La cuisine du XIXe siècle, avec son immense fourneau, témoigne encore de cette époque bénie pour les papilles. Après un petit rafraîchissement et une remise au goût d'antan, elle vient juste d'être ouverte au public. N'hésitez donc pas à venir la dévorer... des yeux !

Venez savourer le charme de notre ancienne cuisine



Label de qualité des attractions touristiques wallonnes : 4 soleils

Le château de Modave est la propriété de

VIVAQUA

Ouverture au public de la cuisine du XIXe siècle

Faisant maintenant partie du circuit de visite (sous-sols), elle est accessible aux heures d'ouverture du château.

Sans oublier bientôt (du 8 décembre au 6 janvier), notre traditionnelle décoration de Noël (plus d'infos dans notre newsletter de décembre)



Pour contacter l'hôtel ou la brasserie :
info@domaineduchateau demodave.be

DOMAINE DU
Château de Modave
séminaires - mariages - hôtel

Quand les odeurs
suaves s'échappaient
des cuisines de
Modave



Si, à Modave, les cuisines ont toujours été situées dans les sous-sols, leur emplacement a néanmoins varié au cours du temps. La cuisine médiévale se trouvait sous le salon d'Hercule tandis que celle utilisée à partir des années 1670, pourvue de grandes fenêtres et de belles voûtes en briques, avait été aménagée sous le grand hall d'entrée par le comte de Marchin. Plus tard, dans le courant du XIXe siècle, la cuisine prendra place dans l'ancien garde-manger, sous la cage de l'escalier d'honneur.

Le plus impressionnant dans cet espace dévolu à la bonne chère, c'est le fourneau à charbon livré par la Maison Briffault, constructeur breveté à Paris et déjà célèbre à la fin du XIXe siècle. Il est composé - de gauche à droite - d'un four spécial pour les pâtisseries surmonté d'un âtre-rôtissoire, d'un chauffe-assiettes, de deux fours avec cendriers surmontés d'un grand réchaud (plaque) et d'une chaudière avec robinet.

Le mobilier en bois peint, les divers ustensiles anciens ainsi que les carrelages « métré » avec leur délicate frise verte complètent harmonieusement cet ensemble.

Les plats mitonnés ici comme les truffes au vin de champagne, les râbles de chevreuil à la romaine, le chaud-froid de perdreaux ainsi que les écrevisses Maison (dont nous avons toujours la recette) ne pouvaient que ravir les convives.



« Souvenez-vous toujours que, dans le cours de la vie, un dîner sans façon est une perfidie » comme disait aussi notre ami Berchoux. Cette sage parole, les châtelains modaviens la mirent en pratique. Mais c'est peut-être un peu dommage qu'il s'agisse là d'un adage qui, de nos jours, fasse de moins en moins recette... !