

DOSSIER PÉDAGOGIQUE

LA CUISINE PAYSANNE



Dans les maisons paysannes, la cuisine, lieu où l'on prépare les repas, est aussi un lieu de vie domestique. On l'appelle « *chambre à feu* ». Il faut préciser que la cheminée est tardive, elle n'apparaît qu'au XV^e siècle. Auparavant, le foyer est ouvert, à même le sol. La table rurale, faite de tréteaux et de planches de bois, a très peu évolué du Moyen-Âge au XIX^e siècle. Assiettes, plats en terre cuite et en étain, poêlons, soupnières et écuelles sont les principales pièces de vaisselle de ces maisons. On trouve aussi des couteaux et des cuillers, et plus tardivement, des fourchettes. Des gobelets communs en métal ou en bois servent de verre.

L'alimentation des paysans

Les paysans se contentent souvent d'un simple bouillon de légumes avec un peu de gras et un morceau de pain. La « *grasse soupe* » composée de tranches de pain trempées dans du bouillon gras est un plat de fête. Parfois, on se nourrit des produits de la ferme et de la cueillette de fruits sauvages, de champignons et autres plantes herbacées. Dans les régions les plus pauvres, la consommation de viande est rare et la châtaigne, bouillie ou grillée, remplace parfois le pain. On boit beaucoup de lait et on consomme du fromage frais ou caillé.

Le lait caillé

Le lait caillé est le plus consommé mais le goût du vin se développe considérablement. Au XVII^e et XVIII^e siècles, il n'est pas conseillé de boire de l'eau car elle est souvent insalubre et dangereuse pour la santé.





Les rôtis

Les rôtis ou rôts désignent les mets cuits à la rôtissoire. Ils se démocratisent à partir du XIV^e siècle. L'usage de récipients pour recueillir le jus de cuisson sert à la préparation de sauces succulentes.

Le poisson

Le poisson tient une place importante dans l'alimentation même des paysans. Salé ou fumé, il se conserve bien et entre dans la composition des pâtés et des tourtes.

Les pâtés

Ils sont répandus, qu'ils soient aux volailles, aux poissons ou aux légumes. C'est un plat qui a l'avantage de bien se conserver.

La viande

La viande est un luxe, on tue le porc en hiver et on le consomme salé ou fumé tout au long de l'année. L'élevage des moutons est très important. On tond sa laine pour la filer et faire des étoffes, on mange sa viande, on récupère sa graisse et le lait des brebis donne d'excellents fromages.

Le sel et les herbes

Le sel est onéreux, il est surtout utilisé pour la conservation des aliments. Les herbes aromatiques tiennent une place clef dans la cuisine paysanne. La menthe, la sauge, le romarin, le persil, le cerfeuil sont les plus courantes.

Le fromage

Les laits de brebis, de vache ou de chèvre sont très tôt utilisés pour faire du fromage. Les fromages à pâte dure sont plus coûteux que les fromages à pâte tendre. Les maroilles ou le reblochon sont déjà consommés au XVIII^e siècle.

LES MEUBLES

DES CUISINES PAYSANNES



La table

La table pliante est créée au XVI^e siècle par les menuisiers italiens et espagnols. Souvent en noyer, elle se constitue d'un plateau massif et d'une ceinture à trois tiroirs. Les pieds, de forme évasée, imitent les tréteaux. Le piétement se replie sous le plateau grâce aux deux traverses en fer forgé qui se rejoignent au centre de la table.

Le tabouret

Les tabourets ou « *escabeaux* » à quatre pieds sont toujours hauts d'assise et peuvent être utilisés dans une salle ou autour d'une table.

L'armoire

L'armoire est réservée à une pièce principale de la maison. De forme très architecturée, les armoires à deux portes reposent fréquemment sur deux pieds ronds aplatis appelés « *miches* ».

Le pétrin

Ce meuble est employé pendant de nombreux siècles en province pour pétrir le pain mais aussi le conserver. Il peut même devenir une table à manger lorsque le couvercle est rabattu. Essentiellement utilitaire, ce meuble a souvent une structure trapézoïdale et des piétements entièrement moulurés. La région Rhône-Alpes, la Loire et l'Ardèche en ont beaucoup produit.