

# ARCHÉOBISTROT

## VOYAGE GUSTATIF SUR LA LIGNE DU TEMPS

### PRÉHISTOIRE

Petite brochette de nos rivières, mi-crue tirée au sel

La pêche est une activité importante pour nos ancêtres préhistoriques. Les pointes de harpons, les hameçons et même les nasses (pièges) retrouvés par les archéologues en témoignent. Mais les armes ne sont pas les seules traces de la consommation de poissons. Le poisson est en effet une des stars de l'art préhistorique.

### ANTIQUITÉ

Poêlée de légumes du potager, champignons et Moretum

Les Gallo-romains de nos régions cultivent en général leur propre potager. Agriculteurs, les céréales sont déterminantes dans leur alimentation. Les champignons et plus particulièrement les truffes sont des mets raffinés et très appréciés. Le lait brebis est transformé en "Moretum". La recette de ce fromage, épicé grâce à la livèche, la menthe, les graines de coriandre et de fenouil, le miel, l'huile d'olive et l'incontournable garum est définie par le livre de cuisine de Apicius (Ier Siècle)

### MOYEN-ÂGE

Le potage de saumon "jaunet"

Le potage médiéval est un mets raffiné, très élaboré et très onéreux, rien à voir avec une vulgaire soupe. Le concile de Compiègne en 1304 en limite même la consommation chez les hommes d'église car il est jugé trop luxueux. Le terme "jaunet" caractérise la couleur de ce plat composé de poisson, d'amandes, de verjus (jus acide de raisins verts), de gingembre, de clous de girofle et de vin blanc.

### RENAISSANCE

Millefeuille de navets et de fromage

La renaissance est marquée par le retour aux légumes, la mode des potagers fait fureur, et le déclin des épices qui sont devenues accessibles à un plus grand nombre et donc beaucoup moins chics ! Accompagnés de poitrine de porc, les navets sont « en armure » c'est-à-dire recouverts d'une cuirasse de fromage.

### EPOQUE CONTEMPORAINE

La tartine du poilu

Clin d'œil aux valeureux combattants de la première guerre mondiale, cette tartine gourmande reprend quelques-uns des standards de la cuisine très rudimentaire des tranchées : la cuisson longue, les pommes de terre et le pain. Différences notoires dans cette revisite : la viande est du pur bœuf, le pain est moelleux et les quantités sont suffisantes pour nourrir une armée de gourmands.

### 2019

Accompagnements

Tagine de légumes et pois chiches au citron confit  
et salade de quinoa

### DESSERT

La roue de noisettes

