

## ***Que reste t'il de la cuisine médiévale***

De nos jours la cuisine médiévale peut surprendre. Les habitudes alimentaires au Moyen-âge sont en effet très différentes des nôtres et les saveurs dites médiévales ne sont plus forcément au goût du jour. Dans cette rubrique nous passons en revue, pour mieux les comprendre, quelques aspects qui nous différencient de l'art culinaire médiéval.

Contrairement à nos anciens, nous avons souvent perdu le goût des saveurs acidulées. Il ne reste guère plus que les cornichons, la moutarde, l'escabèche et les piments pour nous le rappeler.

Au moyen-âge la plupart des sauces accompagnant les viandes, volailles et/ou poissons sont très acides. Souvent le cuisinier du Moyen-âge mettait un filet de citron dans les sauces.

L'acidulé des plats reposait sur un mélange de vin additionné de vinaigre, parfois vin et de verjus (jus de raisin vert) ou encore de vin additionné des deux.

Les hommes du Moyen-âge aimaient l'aigre-doux obtenu avec du sucre, du miel ou des fruits. La cuisine médiévale utilisait des épices en grande quantité. Ces épices (sèches et réduites en poudre) étaient considérés comme des produits de luxe réputés diététiques et favorisant la digestion. Aussi les principales épices utilisées étaient la cannelle et le gingembre, puis le clou de girofle (en poudre), la noix de muscade, le macis, la maniguette (ou graine de paradis), le safran (pour colorer), le poivre, la cardamome, le galanga (garingal), le poivre long.