

Le pique-nique de vaux-le-vicomte

Le mot « pique-nique » est le synonyme du verbe « picorer », utilisé au XVII^{ème} siècle (par allusion aux oiseaux ou aux poules qui picorent les graines) et de nique, qui signifie une « chose sans valeur » en ancien français (fin du XIII^{ème} siècle).

L'expression pique-niquer consisterait donc à grignoter des petites choses "par-ci par-là". C'est véritablement à partir du XVII^{ème} siècle que la pratique du déjeuner sur l'herbe se répand. Et comme beaucoup de nos arts de vivre, c'est l'aristocratie qui la popularise.

Composition du panier :

- 1 bouteille d'eau de 50cl
- 1 bouteille de vin rouge ou rosé ou blanc de 25cl
- 1 nappe vichy avec couverts, verres et serviettes

CONCOMBRE FARCI ET SALADE DE TOMATES AUX HERBES

Au XVII^{ème} siècle, le concombre devient valorisé par les classes aisées car étant un fruit non rassasiant (à l'opposé de ce que recherche le paysan), il est vu comme un aliment de plaisir. Une célèbre recette de Pierre de Lune, parue dans l'ouvrage « Le Cuisinier » en 1656, en est l'exemple. Il s'agit du « concombre farci ». Ici, il sera farci d'une rilette de thon et d'un mélange d'herbes qui rappelle celui de la recette de base.

FILET DE VOLAILLE FERMIÈRE « A LA BRAISE », SALADE DE PÂTES ARTISANALES DE LA BRIE

Il s'agit d'un plat idéal pour un pique-nique, comme le pratiquait lui-même le Roi Louis XIV lors de ses parties de chasse. Le poulet à la braise est une recette que l'on retrouve dans l'ouvrage « L'école Parfaite des Officiers de Bouche », paru en 1662. Il s'agit d'un poulet badigeonné d'une purée d'herbes, d'ail, d'échalotes et de ciboule, puis cuit au four à bois ou au barbecue.

FROMAGE DE CHÈVRE DE LA FERME DE « MORET » ET MIEL DE VAUX-LE-VICOMTE

Le fromage de chèvre que nous connaissons commence à triompher à la fin du XVII^{ème} siècle avec l'essor du plateau de fromages et de la dégustation. Ici, il sera accompagné de notre miel fabriqué au sein du domaine.

SALADE DE FRUITS DE SAISON AU COQUELICOT DE NOTRE RÉGION

Spécialité de notre département, c'est au milieu du XIX^{ème} siècle que naissent les bonbons au coquelicot. À l'origine, ils étaient destinés à calmer la toux et apaiser les maux de gorge. Cette fleur est en effet reconnue pour être antitussive, antiseptique et calmante. Mais en 1870, un confiseur de Nemours, François-Etienne Desserey, décide d'en faire un bonbon plaisir et non plus un bonbon médical. Ici, nous l'utiliserons en sirop pour parfumer notre salade de fruits frais maison.

LE MACARON SAINT-EMILION DU MOMENT

Au Pays Basque, à Saint-Jean-de-Luz, le macaron est apparu sous l'impulsion d'un pâtissier, M. Adam, qui en offrit à Louis XIV pour son mariage en 1660. Célèbre pâtisserie qui nous vient d'Italie, nous le retrouvons ici autour de fruits de saison.

LA MICHE DE PAIN BLANC

À l'époque, les gens aisés, la haute bourgeoisie et la noblesse mangent un pain presque blanc, moins raffiné que celui d'aujourd'hui car allégé de certains éléments qui composent le pain complet. Le peuple des villes mange du pain bis, de moins bonne qualité, tandis que les « vilains » des campagnes se contentent d'un pain d'orge, de seigle et de méteil, pétri en pâte grossière.

MENU PIQUE-NIQUE ENFANT

Entrée :

Œuf fermier en mimosa, melon charentais et jambon blanc de Paris

Plat :

Salade de pâtes artisanales, filet de volaille et ketchup maison

Dessert :

Gourmandise au chocolat